Peique (2018)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Peique**
Nombre	**Peique**
Año	**2018**
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	**España > Castilla y León > Bierzo**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	**5,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre

Vinificación:
Las uvas maceran entre 3 y 5 días a una temperatura de entre 4 y 6ºC. La fermentación alcohólica dura entre 6 y 10 días. Luego maceran las pastas entre 4 y 10 días. La maloláctica se realiza en un período de entre 5 y 9 días.

Envejecimiento:
2 meses de crianza sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable.

Embotellado:
Tras ser embotellado pasa 2 meses en el botellero de la bodega antes de ser comercializado.

VIÑEDO

Viticultura

Nombre:
Peique.

Descripción:
Viñedos antiguos plantados en terreno elevado a una altura de entre 450 y 580 metros sobre el nivel del mar.

Edad:
Entre 45 y 55 años.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Tierra

Clima:
Atlántico.

Cosecha:
Manual.

REFERENCIAS

Web https://www.bodegaspeique.com/

COMENTARIO

En 1999, tres generaciones de la familia Peique decidieron unir este contexto en un proyecto propio. Así nacía Bodegas Peique, que unía a los abuelos que plantaron hace 90 años las primeras vides con Sagrario y Luis (los padres) y los nietos Jorge (enólogo), Mar (actual consejera delegada) y Luis (responsable de viñedo).

La primera apuesta de esta entusiasta familia fueron 10.000 botellas de un tinto joven que se elaboró en Bodegas Castroventosa. El resultado fue óptimo y demostró que las condiciones de los viñedos de los Peique eran las adecuadas. Un año después compraron los primeros depósitos y la producción ascendió a 27.000 botellas, elaboradas en Bodegas Cobertizo, con quien también les une una gran amistad.

En 2001 tuvo lugar el gran salto y se construyó la bodega propia. Fue entonces cuando las horas de sueño, la falta de fines de semana y las renuncias personales comenzaron a valer la pena. En 2003 se amplió la bodega de 300 a 1.000 metros cuadrados. Tres años más tarde, estaban en el Royal Albert Museum de Londres para recoger el Decanter International Trophy por su Peique Selección Familiar.

Viñedo
Los abuelos Peique plantaron el viñedo entre 1930 y 1950 guiándose únicamente por el instinto y ubicaron las cepas entre 450 y 600 metros de altitud, lo que minimiza el riesgo de heladas tardías. La influencia de un clima atlántico parcialmente continental, suave y templado, con un pluviometría mínima en verano y abundante en invierno, contribuye a que el ciclo de la vid y la maduración de la uva se produzcan de un modo óptimo.

La extensión del viñedo repartido en diversas parcelas y con las cepas plantadas en vaso es de 20 hectáreas, propias o de vecinos que, por no poder ocuparse de ellas, las ceden para su cuidado y laboreo.

La variedad mayoritaria del viñedo es la Mencía, que compone el 98% de los vinos tintos que la familia Peique ha elaborado desde hace tres generaciones.

Bodega
Cuenta con un amplio parque de barricas de roble francés en el que se produce la crianza, con tostados medios y ligeros, porque para el equipo técnico de Bodegas Peique, la Mencía necesita una madera suave, que destaque su fruta y respete su identidad. La renovación de barricas se realiza cada seis años, salvo en el caso del Peique Selección Familiar que se hace anualmente.

Asociación Española de Cultura
LUNE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

Peique (2018)

CATAS (1)

Fecha	**29 de enero de 2020**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	86.0

Platos	Podéis probarlo con barbacoas: porque el toque afrutado y fresco va de maravilla con el sabor ahumado de la carne.
Visual	Color rojo picota maduro con ribete violáceo, muy luminoso. Limpio y brillante. Capa media.
Olfato	Buena intensidad aromática. Destacan la notas vegetales de hierba recién cortada cortada, frutas del bosque, algo menos de notas florales y minerales.
Boca	Entrada suave, algo flojito, En el paso por boca se muestra perfumado con unos taninos muy domados y acidez suave. Persistencia: 2

Asociación Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
29/1/20	Consumido	5,90 €	Curso de Cata 2019/20
29/1/20	Consumido	5,90 €	Curso de Cata 2019/20