

# PEIQUE **GODELLO**

---

**Variedad**

100 % Godello.

**Viñedo**

15 años.

**Altitud**

450 - 580 m.

**Vendimia**

Manual.

**ELABORACIÓN****Maceración de la uva**

6 - 7 horas a 10°C.

**Fermentación alcohólica**

10 días.

**Crianza**

En depósito sobre lías finas durante 5 meses.

**Producción**

3.000 botellas.

**Evolución**

1 - 2 años.

**NOTA DE CATA**

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma franco e intenso con recuerdos de fruta exótica, flores silvestres y un fondo especiado. En la boca es untuoso, fresco y agradable con un final delicado.

**Fresco y auténtico.****Grape variety**

100% godello.

**Age of the vineyard**

15 years old.

**Height**

450 - 580 metres.

**Harvest**

Hand-harvested.

**MAKING PROCESS****Pre-fermentative maceration**

6 - 7 hours at 10°C.

**Alcoholic fermentation**

10 days.

**Maturation**

In tanks over fine lees for 5 months.

**Production**

4.000 bottles.

**Evolution**

1 - 2 years.

**TASTING NOTE**

Straw yellow with green hues. Natural and deep aroma of exotic fruits, wild flowers and spicy hints. Creamy, fresh flavour, silky texture and delicate finish.

**Fresh and genuine.**