

# Eduardo Peña

Eduardo Peña

ES

Color amarillo pálido con reflejos verdes. Complejidad, intensidad y calidad, de aromas primarios, sutil y elegante. Mandarina, melocotón, albaricoque y manzana, flor de azahar, membrillo cítricos y ligeras notas minerales.

Boca de ligera textura grasa, lleno, untuoso y glicérico, manteniendo una intensa frescura por su buena acidez, de buena estructura, sabroso y bien equilibrado, de postgusto muy largo y afrutado, final con un puntito amargo.







## NUESTRA HISTORIA

Bodega de Colleiteiro perteneciente a la D.O. Ribeiro, con una capacidad de 30.000 L. de producción anuales, elaborando vino blanco y tinto únicamente con variedades preferentes. La solución propuesta en cuanto a la edificación se basa en la idea de ocultar en lo posible la pieza donde se elaboran los caldos mediante su incorporación al terreno aprovechando el desnivel de la viña.

Este hecho tiene la cualidad de preservar la pieza de los cambios de temperatura exterior. El ambiente enterrado

permanece a temperatura constante de 14° y 15° en invierno o verano respectivamente. La bodega horada al monte y al final busca el aire con una chimenea vertical, una corriente de aire continua y graduable a voluntad, a través de conducciones bajo el terreno, que evita el uso de medios mecánicos y mantiene unas condiciones óptimas para la elaboración del vino, con la consiguiente optimización energética. Es un acercamiento a la manera tradicional de construir la bodega.

# Eduardo Peña

Eduardo Peña



## OTROS GALARDONES

- Acio de Oro (Xunta de Galicia) 2012.
- Medalla de Oro (Challenge Int. du Vin) 2010.
- Medalla de Plata (Bacchus Internacional) 2010.
- Entre otros...

## ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado mediante maceración de las variedades de Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira; trabajo sobre lias y suave coupage con

fermentación en barricas de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves.



## VARIEDAD

Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira.



## PRODUCCIÓN

25.000 / 30.000 Botellas.



## PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.