



ULTREIA COVA DE LA RAPOSA

producto.variedad 100% Mencía
desTexto

producto.maridaje Carne de caza
e

producto.crianza Envejecimiento en barricas de robles frances 12 meses
y fudres de roble frances

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcoholico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

Vino realizado con variedad Mencía procedente de viñedos seleccionados, en Valtuille de Abajo. Es elaborado en fudre de madera, utilizando el 100% del raspón con largos periodos de maceración.

PRODUCTO.NOTADECATA

Es un vino tinto fluido con aromas de fruta roja madura y de tabaco. Fresco, con un final largo y persistente.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carne de caza

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Bierzo

BODEGA.REGION

Bierzo

BODEGA.ANYOCREACION

2007

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional