



ULTREIA COVA DE LA RAPOSA

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Carne de caza
Crianza	Envejecimiento en barricas de robles frances 12 meses y fudres de roble frances
Añada	2022
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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

MARIDAJE

Carne de caza

RAÚL PÉREZ

Raúl Peñerez, el joven enólogo que ha revolucionado el Bierzo (y, de paso, media España), empezó elaborando los vinos de la empresa familiar, Castro Ventosa, hasta que se independizó y creó Raúl Peñerez Bodegas y Viñedos en Ponferrada.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Bierzo

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Bierzo

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VITICULTURA

Convencional