



# ULTREIA COVA DE LA RAPOSA

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

Rauél Pérez, 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 Rauél Pérez 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