



ULTREIA DE VALTUILLE

Varietats	100% Mencía
Maridatge	Carns, estofats, caça menor, cuits
Criança	Envelliment en bótes de roures francès 12 mesos i fudres de roure francès
Anyada	2022
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Vi realitzat amb varietat Mencía procedent de vinyes seleccionades de més de 50 anys de la zona de Villegas, a Valtuille de Abajo. És elaborat en fudre de fusta, utilitzant el 100% de la rapa amb llargs períodes de maceració.

NOTA DE CATA

Vi fresc, aromes de fruita negra i vermella amb notes florals de violetes, toc terrós. Textura sedosa, tanins i fins, amb notes de la bóta molt subtils i integrades.

MARIDATGE

Carns, estofats, caça menor, cuits

RAÚL PÉREZ

Raúl Pérez, el jove enòleg que ha revolucionat el Bierzo (i, de passada, mitja Espanya), va començar elaborant els vins de l'empresa familiar, Castro Ventosa, fins que es va independitzar i va crear Raúl Pérez Bodegas i Viñedos a Ponferrada.

POBLACIÓ

Valtuille de Abajo, León

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Bierzo

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Bierzo

VITICULTURA

Convencional

ANY DE CREACIÓ

2007