



# ULTREIA DE VALTUILLE

**producto.variedad** 100% Mencía  
**desTexto**

**producto.maridaje** Carnes, estofados, caza menor, cocidos  
**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.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Mínima intervención

**producto.momentoConsumo** Relax o introspección

## PRODUCTO.ELABORACION

Vino realizado con variedad Mencía procedente de viñedos seleccionados de más de 50 años de la zona de Villegas, en Valtuille de Abajo. Es elaborado en fudre de madera, utilizando el 100% del raspón con largos periodos de maceración.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Vino fresco, aromas de fruta negra y roja con notas florales de violetas, toque terroso. Textura sedosa, taninos y finos, con notas de la barrica muy sutiles e integradas. Fino y elegante en todo su recorrido.

## PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes, estofados, caza menor, cocidos

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Bierzo

**BODEGA.REGION**

Bierzo

**BODEGA.ANYOCREACION**

2007

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Mínima intervención

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional