



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.gradoAlcohólico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoDeConsumo 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

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Bierzo

BODEGA.REGION

Bierzo

BODEGA.ANYOCREACION

2007

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com