



ULTREIA DE VALTUILLE

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Carnes, estofados, caza menor, cocidos
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.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

Carnes, estofados, caza menor, cocidos

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
Sí

AÑO DE CREACIÓN
2007

VITICULTURA
Convencional