



ULTREIA DE VALTUILLE - MÁGNUM

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	1,5 L
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 períodos 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

Rauél Pérez, el joven enólogo que ha revolucionado el Bierzo (y, de paso, media España), empezo elaborando los vinos de la empresa familiar, Castro Ventosa, hasta que se independizo y creo Rauél Pérez Bodegas y Viñedos en Ponferrada.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Bierzo

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Bierzo

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VITICULTURA

Convencional