



ULTREIA EL RAPOLAO

Varietats	100% Mencía
Maridatge	Arrossos de caça, verdures rostides, carn de caça
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 90 anys de la zona de Rapolao, a Valtuille de Abajo. És elaborat en fudre de fusta, utilitzant el 100% de la rapa amb llargs períodes de maceració.

NOTA DE CATA

Al nas és fresc i mineral, aromes cireres i maduixes i tocs d'herbes silvestre, és lleuger a la boca i amb un final llarg.

MARIDATGE

Arrossos de caça, verdures rostides, carn de caça

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