



## ULTREIA EL RAPOLAO

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

**producto.maridaje** Arroces de caza, verduras asadas, carne de caza  
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 90 años de la zona de Rapolao, en Valtuille de Abajo. Es elaborado en fudre de madera, utilizando el 100% del raspón con largos periodos de maceración.

### PRODUCTO.NOTADECATA

En nariz es fresco y mineral, aromas cerezas y fresas y toques de hierbas silvestre, es ligero en boca y con un final largo.

### PRODUCTO.MARIDAJE

Arroces de caza, verduras asadas, carne de caza

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Bierzo

**BODEGA.REGION**

Bierzo

**BODEGA.ANYOCREACION**

2007

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Mínima intervención

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional