



ULTREIA EL RAPOLAO

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Arroces de caza, verduras asadas, carne de caza
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 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.

NOTA DE CATA

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

MARIDAJE

Arroces de caza, verduras asadas, carne de caza

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