



ULTREIA

Variedades	100% Godello
Maridaje	Arroces, pasta, sushi, pescados a la brasa, conservas y salazones
Crianza	12 meses en barricas de 225 L y 500 L
Añada	2023
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentado en fudre y barrica

NOTA DE CATA

Amarillo dorado, en nariz fruta madura, notas cítricas. En boca fresco equilibrado

MARIDAJE

Arroces, pasta, sushi, pescados a la brasa, conservas y salazones

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