



# ULTRAIA

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

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 Rauñ Peñerez Bodegas y Viñedos en Ponferrada.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O. Bierzo

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Mínima intervención

**REGIÓN**  
Bierzo

**VIÑEDO PROPIO**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
2007

**VITICULTURA**  
Convencional