



## ULTREIA

<b>Variedades</b>	100% Mencía
<b>Maridaje</b>	Arroces, carnes de caza, fondues de queso
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención

### ELABORACIÓN

Elaborado en tinas de madera con uvas enteras en un periodo de dos a cinco meses de maceración.

### RECONOCIMIENTOS

Envejecimiento en barricas de robles franceses 12 meses y fudres de roble frances

### MARIDAJE

Arroces, carnes de caza, fondues de queso

## RAÚL PÉREZ

Rauél Pérez, 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 Rauél Pérez 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