



ULTREIA

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

ELABORACIÓN

Elaborado en tinajas 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 franceses

MARIDAJE

Arroces, carnes de caza, fondue de queso

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

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VITICULTURA

Convencional