



ULTREIA - MÁGNUM

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Arroces, carnes de caza, fondué de queso
Añada	2022
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	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 frances 12 meses y fudres de roble frances

MARIDAJE

Arroces, carnes de caza, fondué de queso

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