



## ULTREIA PALUEZAS

<b>Variedades</b>	100% Mencía
<b>Maridaje</b>	Carnes de caza, arroces, quesos
<b>Crianza</b>	Envejecimiento en barricas de robles frances 12 meses y fudres de roble frances
<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
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas

### ELABORACIÓN

Vino realizado con variedad Mencía procedente de viñedos seleccionados de más de 60 años de la zona de Paluezas, cerca de las medulas. Es elaborado en fudre de madera, utilizando el 100% del raspón con largos periodos de maceración.

### NOTA DE CATA

Color intenso, nariz mineral y fresco, en boca es equilibrado

### MARIDAJE

Carnes de caza, arroces, quesos

## 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