



ULTREIA PALUEZAS

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Carnes de caza, arroces, quesos
Crianza	Envejecimiento en barricas de robles frances 12 meses y fudres de roble frances
Añada	2022
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	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

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 Raúl Peñerez Bodegas y Viñedos en Ponferrada.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Bierzo

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

REGIÓN

Bierzo

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VITICULTURA

Convencional