



ULTREIA PETRA

Variedades	100% Mencía
Maridaje	Carnes, estofados, caza menor, cocidos, quesos
Crianza	12 meses en barrica de 500 L
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 elaborado con variedad Mencía procedente de parcelas de suelos pizarrosos en Ponferrada. Macerado con todo su raspón fermenta en fudres de madera

NOTA DE CATA

Es un vino tinto fluido con aromas de fruta negra madura y de hierbas aromáticas. Envolvente, intenso y expresivo. Fresco, con un final largo y persistente.

MARIDAJE

Carnes, estofados, caza menor, cocidos, 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

Si

AÑO DE CREACIÓN

2007

VITICULTURA

Convencional