



ULTREIA SAINT JACQUES

Vino de pueblo de diversos viñedos de Valtuille de Abajo

| | |
|---------------------------------|---|
| Variedades | 100% Mencía |
| Maridaje | Picoteo, ibericos, conservas, quesos, arroces, carnes |
| Crianza | La crianza se realiza en barrica durante 12 meses |
| 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

La fermentación es realizada en tinas de madera con todo su raspón, manteniendo la maceración un periodo de dos a cinco meses

NOTA DE CATA

Rojo brillante, aromas de fruta rojas frescas, en boca muestra una acidez equilibrada, con un carácter frutal, y es agradable y persistente

MARIDAJE

Picoteo, ibericos, conservas, quesos, arroces, carnes

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