



ULTREIA SAINT JACQUES - MÁGNUM

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	1,5 L
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), 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