



ULTREIA SAINT JACQUES 2011

100% Mencía

 Bierzo

Ultreia Saint Jacques es el vino homenaje de Raúl Pérez a sus raíces y de hecho es su vino favorito. Con una excelente relación calidad-precio destaca por su intensidad frutal y su buena estructura. Es un vino ideal para entender la pureza de la Mencía vieja del Bierzo.

Ficha técnica

Características

Bodega:	Raúl Pérez Bodegas y Viñedos	Marca:	Ultreia Saint Jacques
Tipo:	Red - Crianza		
D.O.:	Bierzo		
Grado:	13,5% vol.		
Variedad:	100% Mencía		

Viñedo

Descripción:

Viñas situadas en el pueblo de Valtuille de Abajo, que están atravesadas por el Camino de Santiago.

Edad:

Viñedos centenarios.

Suelo:

Arcillo-calcáreo.

Clima:

Atlántico-continental. Es una zona de transición entre el interior y la costa por lo que las temperaturas son suaves.

Elaboración

Vinificación:

Fermentación y crianza en tinos de roble entre 3.000 y 5.000 litros.

Envejecimiento:

12 meses en tinos de roble francés nuevos y usados.

Embotellado:

Sin filtrar y sin clarificar.

Cata

Vista:

Color cereza, borde granate.

Nariz:

Aromas intensos de fruta roja madura (cerezas, frambuesas) apuntes minerales (grafito) y especiados.

Boca:

Sabroso, carnosos, con estructura y con buena acidez.

Temperatura:

Entre 14° y 16°C.

Consumo:

Consumo óptimo recomendado durante los próximos 5 años.

Maridaje:

Ventresca de atún rojo, lasagna de carne y verduras, matanza con huevos fritos.

*Safra 2011. Brandada de bacallá, Bolet de castanyer, Xai lletó cabrer.
Jantar "Mon Vinic" em 06/10/2014, Barcelona.*