



Ultreia Mencía



FICHA TÉCNICA

🏠 RAÚL PÉREZ

📍 D.O. BIERZO

🍷 TINTO

🍇 MENCÍA Y ALICANTE BOUCHET

🍷 FERMENTACIÓN EN TINAS ABIERTAS CON EL RASPÓN ENTERO. MACERACIÓN ENTRE 60-90 DÍAS. CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO DURANTE 12 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo cereza, brillante

-AROMA: Es intenso, queso quark con moras, a retama y a hierbas aromáticas de monte bajo

-SABOR: Jugoso, envolvente y equilibrado