

ULTREIA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Raúl Pérez
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / k.A.
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Raúl Pérez
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Raúl Pérez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bierzo (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Mencía (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
115,00
- ▶ **ph** (ph)
3,55
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



ULTREIA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand, Schiefer, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikro, kontinental, vom See/Atlantik beeinflusst
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12-18 Monate im Barrique (Zweitnutzung)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Rind, Rinderfilet / Gemüse: Pilze
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Gekeltert aus Trauben einer speziellen Einzellage von 7 ha Mencía-Trauben. In offenen Fässern mit ganzen Stielen vergoren. Direkt ansprechendes, finessenreiches Bukett mit Reblochon-Rinde, Noten von Quark mit Brombeeren, Ginster und aromatischen Kräutern. Im Mund saftig, vollmundig, gut ausbalanciert. Ohne Klärung oder Filtrierung abgefüllt. Sehr gut zu einem Rinderbraten oder einem gut abgehangenen Filet mit grünem Gemüse und Funghi-Pilzen als Beilage.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ Promadelo, s/n
24530 Valtuille de Abajo (León)
Spanien*