

ULTREIA VALTUILLE 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Raúl Pérez
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1,1 ha
- ▶ **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 variet[e]s)
Mencía (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,42
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,66
- ▶ **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 VALTUILLE 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Las Villegas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Südlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
530 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Filet Wellington, Schweinefilet / Wild: Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Einer der faszinierendsten Weine aus dem Portfolio von Raúl Pérez, aus dem Lesegut einer nur 1,1 ha kleinen Einzellage westlich von Valtuille erzeugt, 1908 angelegt. Lange Mazeration von bis zu 90 Tagen. Vielschichtiges Bukett mit Brombeeren, Pfirschen, Pflaumen, Tabak und floralen Noten (Veilchen). Filigraner Mencía; am Gaumen konzentriert, gut strukturiert, ausgewogen. Langer Abgang, markante, sehr gut eingebundene Tannine. Ein großartiger charaktvoller Solist, der auch sehr gut zu rosa gebratenem Filet oder Wildschweinerücken passt. Die besondere Empfehlung: ein Filet Wellington
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*C/ Promadelo, s/n
24530 Valtuille de Abajo (León)
Spanien*