

ULTREIA SAINT JACQUES 2020

D.O.: D. O. Bierzo

VARIEDAD: Mencía (100%)

VIÑEDOS y ZONA: Villegas es un viñedo de más de 130 años, de 2 ha de superficie, situado a unos 600 m de altitud, con orientación este y sur, en la localidad de Valtuille de Abajo (León), donde se encuentra la propia bodega. Los suelos aquí son de tipo arenoso, mientras que los más habituales de la zona son los arcillosos. Las cepas son principalmente de la variedad Mencía, con algunas viñas de garnacha tintorera y bastardo.

ELABORACIÓN: La fermentación es realizada en tinas de madera con todo su raspón, manteniendo la maceración un periodo de dos a cinco meses, la crianza se realiza en barrica durante 12 meses. Se embotella sin clarificar, ni filtrar.

NOTA DE CATA: Atractivo color rojo muy claro y brillante. Notas de violetas y aromas minerales frescos sorprenden en nariz, mientras que un claro recuerdo de tiza y una acidez refrescante perfectamente integrada regalan a la boca una sensación seductora. Las especias, la piel de naranja y las tartas de fresas silvestres abundan en un completo, redondo y delicioso regalo al paladar.

Con un poco de tiempo en la copa, aparecen aromas a café, zarzaparrilla, pétalos de rosa y grosellas rojas maduras. Una boca decorada con taninos bien pulidos y la maravillosa frescura propia de los vinos del norte de España.

MARIDAJE: Carpaccio de ternera / Cerdo al horno / Embutidos curados.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO: Servir de 14 a 16 º C.

