Raul Perez

Bierzo noté jusqu'à 98/100 Parker jusqu'à -21%

Par Qaviste

Détails de l'offre



ULTREIA VALTUILLE 2023

" J'adore le nez net et précis de l'Ultreia Valtuille 2023 ; floral et parfumé, avec une profusion de violettes, il est plus élégant que dans mes souvenirs d'autres millésimes. D'une grande accessibilité et d'une belle structure, il présente des tanins mûrs et élégants. Issu d'un vignoble planté en 1887, il a été produit à 5 000 exemplaires. " Luis Gutiérrez pour R. Parker

Appellation

Bierzo DO

Cépages

Mencia majoritaire et quelques pieds Alicante bouschet

Couleur

Rouge

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Nature du sol

argilo-calcaire à 850 mètre d'altitude

Vinification

30 à 40 jours de macération

Fermentation alcoolique sans sulfites

Une partie du lot est vinifié en amphore en macération pelliculaire

Élevage

15 mois en foudre de 100 Litres, pas de bois neuf

Pas de collage, pas de filtration

Léger sulfitage à la mise

Maturité

2026-2033

Service

16°C

Accords

Confit de canard, cœur de rumsteack, filet mignon de porc aux girolles

Bouchon

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

13.5% vol

Raul Perez

Bierzo noté jusqu'à 98/100 Parker jusqu'à -21%

Par Qaviste

Détails de l'offre



ULTREIA VITORIONA 2023

" L'Ultreia La Vitoriana 2023 était mon coup de cœur de la gamme Ultreia. Floral, complexe et élégant, il offre une grande profondeur, des tanins superbes et une texture soyeuse. Comme tous les millésimes 2023 de la gamme Ultreia, il a fermenté avec 100 % de grappes entières, avec une macération de 35 à 40 jours, et a été élevé en fût de chêne de 225 litres. Les vendanges ont été tardives, la maturation des raisins ayant été longue. Le résultat est spectaculaire : parfumé et floral. Une grande partie du vignoble repose sur des sols sableux, ce qui explique sans doute sa finesse et sa texture soyeuse. Très parfumé, c'est aussi un rouge d'une grande profondeur. Seules 700 bouteilles ont été produites, soit l'équivalent de trois ou quatre fûts. " Luis Gutiérrez pour R. Parker

Appellation

Bierzo DO

Cépages

Mencia majoritaire et quelques pieds Alicante bouschet

Couleur

Rouge

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Nature du sol

argilo-calcaire à 850 mètre d'altitude

Vinification

30 à 40 jours de macération

Fermentation alcoolique sans sulfites

100 % de grappes entières, avec une macération de 35 à 40 jours

Élevage

15 mois en foudre de 228 Litres, pas de bois neuf

Pas de collage, pas de filtration

Léger sulfitage à la mise

Maturité

2026-2036

Service

16°C

Accords

Confit de canard, cœur de rumsteack, filet mignon de porc aux girolles

Bouchon

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Degré alcoolique

13.5% vol