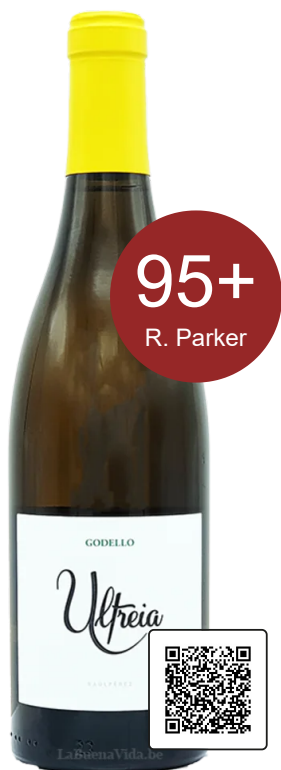


## Ultreia, La Claudina 2022 Raúl Pérez - 75 cl.

Wijn met een productie van 1500 flessen, afkomstig van een 'single vineyard' net buiten Valtuille op 500 meter hoogte.



### Vinificatie

Biodynamische wijn. 11 maanden vatrijping op Franse eik. Geen temperatuurcontrole tijdens de gisting.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023  
Op zijn top: 2024-2026  
Te drinken tot: 2027



### Serveren

Decanteren in de eerste 3 jaar na botteling. Schenken in een bourgogneglas op 12°C.



### Proefanalyse

Rijpe kleur en een open geurenpalet. Wijn moet lucht krijgen om zich prijs te geven. Gastronomische Godello met body. Aroma's van rijpe peer, nootachtig en met een citrustoets; mineralen ontplooiën zich in het glas. Brede smaakaanzet, volume, complex met een prachtige balans tussen de vatrijping en een ragfijn zuurtje. Godello met een Bourgondische knipoog. We like it!

### Beschrijving domein

Raúl Perez is Spanjes meest bekende oenoloog, bezeten door de wijngaard en autochtone cépages. In zijn eigen woorden maakt hij liever een slechte wijn maar met Galicische identiteit dan een goede wijn zonder identiteit. Geen eenheidsworst dus voor Raúl !



### Wijnstijl:

Atlantisch, stevig en mineralig



### Assemblage

Godello (100%)



### Regio:

Castilla y León



### Appellatie:

D.O. Bierzo



### Wijndomein:

Raúl Pérez



Biologisch



Biodynamisch