



RAÚL PÉREZ EL RAPOLAO

D.O. BIERZO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Mencía.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Para la elaboración su fermentación es realizada en fudres de madera, con una larga maceración 100 % raspón, termina el proceso en barrica. Se embotella sin clarificar ni filtrar.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo picota muy limpio y brillante.



En nariz, predominan las notas a fruta roja madura combinadas con ligeros toques a hierbas aromáticas silvestres.



En boca, cuenta con un paso suave y un sabor muy fresco que culmina en un final muy largo que nos acompaña tiempo después de tomarlo.



Excelente para acompañar a entrantes de ibéricos así como platos principales de caza y todo tipo de carnes rojas.

RAÚLPÉREZ

BODEGAS Y VIÑEDOS

La Bodega

Raúl Pérez es viticultor y uno de los mejores enólogos del mundo. En el Bierzo es un referente ineludible y está considerado también como el padre de la nueva Ribeira Sacra. Hombre inquieto y prolífico, es habitual encontrarle compartiendo proyectos colectivos o con amigos, y asesorando a otras bodegas y elaboradores. En el año 2003 lanzaría su primer vino en solitario, Ultraia (nombrado así recordando el saludo que antaño usaban los peregrinos del Camino de Santiago), teniendo ya muy claro que la uva mencía debía ser la gran protagonista.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com