



RAÚL PÉREZ LA VITORIANA

D.O. BIERZO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Mencía.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Para la elaboración su fermentación es realizada en fudre de madera, con uva 100 % raspón, con una maceración de entre 60-90 días, termina el proceso en barrica. Se embotella sin clarificar ni filtrar.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Presenta un color rojo muy intenso, similar a las cerezas maduras.



Muy expresivo en nariz, predominan las notas a fruta roja madura combinadas con ligeros recuerdos a sotobosque en un segundo plano.



Cuenta con una entrada intensa en boca, así como un buen cuerpo y un sabor repleto de matices frutales muy frescos.



Marida de forma excelente con todo tipo de platos principales de carnes rojas y blancas, así como asados y estofados.

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, Ulteira (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