



RAÚL PÉREZ SKETCH

D.O. RIAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Tras su prensado el mosto fermenta junto a las levaduras autóctonas de la uva en barricas de roble francés (sin controles de temperatura) y realiza su crianza de 12 meses.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Apreciamos un elegante color amarillo dorado muy pálido con reflejos verdes.



Un blanco muy complejo aromáticamente. Appreciamos notas a fruta blanca y cítricos combinadas con flores silvestres y hierbas aromáticas junto a un fondo salino que aporta el clima atlántico.



En boca, resulta un vino amplio y lleno de frescor. En su sabor predominan las notas frutales y a cítricos combinadas con matices salinos que ya percibimos en fase olfativa.



Ideal para tomar durante el aperitivo o como acompañamiento a platos principales de marisco y pescados blancos.

RAÚL PÉREZ
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