



## RAÚL PÉREZ ULTREIA SAINT JACQUES

D.O. BIERZO, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Mencía.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** La fermentación es realizada en tinajas de madera con todo su raspón, manteniendo la maceración un período de dos a cinco meses, la crianza se realiza en barrica durante 12 meses. Se embotella sin clarificar, ni filtrar.

**Capacidad de Guarda:** 7 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Atractivo color rojo muy claro y brillante.



Notas de violetas y aromas minerales frescos sorprenden en nariz, mientras que un claro recuerdo de tiza y una acidez refrescante perfectamente integrada regalan a la boca una sensación seductora.



Las especias, la piel de naranja y las tartas de fresas silvestres abundan en un completo, redondo y delicioso regalo al paladar. Con un poco de tiempo en la copa, aparecen aromas que rara vez se disfrutan en este rango de precios: café, zarzaparrilla, pétalos de rosa y grosellas rojas maduras. Una boca decorada con taninos bien pulidos y la maravillosa frescura propia de los vinos del norte de España.



Carpaccio de ternera / Cerdo al horno / Embutidos curados.

**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, Ultreia (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](http://www.everestwinespirits.com)