

# RAÚLPÉREZ

*BODEGAS Y VIÑEDOS*



**Presentación Bodega**



# 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 1996 empezó a elaborar vinos fluidos y personales y un año más tarde asumió el control total de Castro Ventosa, pues sus tíos, responsables hasta entonces del negocio, estaban ya mayores; en 1999 aprendió mucho al lado de Álvaro Palacios e incluso colaboró con él en las primeras elaboraciones que más tarde se convertirían en los vinos de la bodega Descendientes de J. Palacios, como lo hizo también en las primeras añadas de Bodegas Peique.

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.

Después iniciaría colaboraciones en Portugal con Dirk Niepoort, en Sudáfrica con Eben Sadie y en una larga retahíla de bodegas en Rías Baixas, Monterrei o Madrid. Su trabajo en Algueira y Guímaro merece ser destacado, pues fue donde empezó el descubrimiento

del enorme potencial de la Ribeira Sacra y una evolución que terminaría por convertirle en el padre de los vinos de esta denominación, tal y como los conocemos hoy.

## Territorio y Viticultura

Pese a elaborar vinos en regiones muy diversas, el corazón de Raúl Pérez sigue estando en Valtuille. La arcilla caliente de La Poulosa o los suelos arenosos de Villegas se cuentan entre sus preferidos, pese a que Raúl admite que la calidez relativa de esta última finca no facilita la obtención de finos fluidos y ligeros.

Su gran obsesión ha sido y sigue siendo que el vino refleje el carácter del viñedo, objetivo que marca toda su filosofía de trabajo. Cada día está más convencido de que existen más de una decena de parajes de calidad extraordinaria en Valtuille. La Vitoriana, una zona semiabandonada, La Claudina y, muy especialmente, El Rapolao, una ladera fresca y de fuerte pendiente con suelos arcillo-ferrosos, se adaptan mejor al estilo de vinos que Raúl quiere elaborar actualmente.



## RAÚL PÉREZ ULTREIA GODELLO

D.O. BIERZO, ESPAÑA



**Variedad:** 100% Godello.

**Vinificación:** Fermentado en fudre y barrica tras un periodo de crianza en barrica. Esto proporciona un equilibrio entre acidez y alcohol.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 9 a 11° C

**Notas del Sommelier:** Amarillo / Reflejos dorados. En nariz es intenso, con aromas a hierba fresca, piel de lima y fruta de hueso. Tras unos minutos en la copa aparecen recuerdos varietales como las flores y la fruta blanca. En boca, pese a una entrada sutil, se siente su paso por barrica, sin renunciar por ello al frescor. Es sabroso, fruto de una perfecta madurez, y no esconde una amable untuosidad. Su fantástica acidez proyecta los sabores y resalta su lado más mineral, consiguiendo que resulte goloso sin pesar. No deja de crecer en la copa, virando hacia la crema pastelera y la piña cuando gana algo de temperatura. Es fresco y armónico, preciso y nítido. Su final es largo y seco, tremendamente gastronómico.

**Maridaje:** Carnes blancas como el pollo o el pavo en salsas cremosas, marisco en tempura, navajas o pescado al horno.



## RAÚL PÉREZ ULTREIA SAINT JACQUES

D.O. BIERZO, ESPAÑA



**Variedad:** 100% Mencía.

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

**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 disfrutaban 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.

**Maridaje:** Carpaccio de ternera / Cerdo al horno / Embutidos curados.



## RAÚL PÉREZ LA VITORIANA

D.O. BIERZO, ESPAÑA



**Variedad:** 100% Mencía.

**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.

**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.

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



## RAÚL PÉREZ EL RAPOLAO

D.O. BIERZO, ESPAÑA



**Variedad:** 100% Mencía.

**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.

**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.

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



  
EVEREST  
WINES & SPIRITS  
8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

Evita el exceso