



RAÚL PÉREZ ULTREIA GODELLO

D.O. BIERZO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Godello.

Alcohol: 13,5%

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

Capacidad de Guarda: 6 años

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.



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

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