

**RAÚLPÉREZ**

*BODEGAS Y VIÑEDOS*

  
OLIVARES

---

DISTRIBUCIONES

**RAÚL PÉREZ**

**BIERZO**



# LA CLAVE

## RAÚLPÉREZ

Vino elaborado con variedad Mencía procedente de diferentes viñedos localizados en Valtuille.

La fermentación es realizada en tinajas de madera con todo su raspón, manteniendo la maceración un periodo de dos a tres meses, la crianza se realiza en barrica durante 12 meses.

Se embotella sin clarificar, ni filtrar.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Valtuille (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillosos

**Añada**

2019



# ULTREIA SAINT JACQUES

RAÚLPÉREZ

Vino elaborado con variedad Mencía procedente de viñedos de más de 50 años, localizado en Valtuille y cultivada sobre suelos arcillosos.

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.

## FICHA TÉCNICA

### Origen

Valtuille (Denominación de Origen Bierzo)

### Variedad

Mencía

### Suelo

Arcillosos

### Añada

2019



# ULTREIA

## RAÚLPÉREZ

Vino con variedad Mencía procedente de viñedos viejos de diferentes composición de suelos, de viñas cercanas a Ponferrada.

Elaborado en tinas de madera con uvas enteras, en un periodo de dos a cinco meses de maceración.

Es complejo en su elaboración y su crianza en madera se basa en la climatología del año. No se clarifica y tampoco se filtra.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Ponferrada (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Pizarras, arcilloso

**Añada**

2019



# ULTREIA VALTUILLE

RAÚLPÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente de viñedos seleccionados de la Zona de Villegas, en Valtuille de Abajo con más de 90 años.

Elaborado en fudre de madera, utilizando 100 % raspón con largos periodo de maceración.

Es un vino de baja producción, con un carácter muy especial. No se clarifica y tampoco se filtra.

## FICHA TÉCNICA

### Origen

valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

### Variedad

Mencía

### Suelo

Arcillo- Calcareo, con arenas en la superficie

### Añada

2020



# ULTREIA LA CLAUDINA

RAÚLPÉREZ

Vino blanco realizado con variedad Godello con origen en una pequeña parcela en Valtuille de Abajo, .

Fermentado en fudre y barrica, tras una crianza en barrica, con velo de flor en una bodega que mantiene unas condiciones climáticas perfectas , como resultado un vino con personalidad y pureza

## FICHA TÉCNICA

### Origen

valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

### Variedad

Godello

### Suelo

Arcilloso

### Añada

2020



## ULTREIA RAPOLAO

RAÚLPÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente de una pequeña parcela situada en la famosa zona de El Rapolao, en Valtuille de Abajo

Elaborado en fudre de madera, utilizando 100 % raspón con largos periodo de maceración.

Es un vino de baja producción, . No se clarifica y tampoco se filtra.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillo- Ferroso

**Añada**

2020



## LA VIZCAÍNA LAS GUNDIÑAS

RAÚLPÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente de un pequeño viñedo situado en el fondo de una loma, de suelo profundo que recoge mucha agua y sedimentos de las precipitaciones.

Para la elaboración su fermentación es realizada en fudre de madera, con uva entera que se pisa diariamente, con una maceración de más de 50 días, termina el proceso en barrica. Se embotella sin clarificar ni filtrar.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillosos

**Añada**

2019





## LA VIZCAÍNA LA DEL VIVO

RAÚLPÉREZ

Vino blanco realizado con variedad Godello con origen en una pequeña parcela en Valtuille de Abajo, .

Fermentado en fudre y barrica, tras una crianza en barrica, con velo de flor en una antigua bodega que mantiene unas condiciones climáticas perfectas , como resultado un vino especial.

### FICHA TECNICA

#### Origen

Valtuille de Abajo. DO Bierzo

#### Variedad

Godello

#### Suelo

Arcilloso

#### Añada

2020



## LA VIZCAÍNA LA POULOSA RAÚL PÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente del viñedo antiguos de entre 60 y 80 años, La Poulosa es una de la zonas más cálidas de Valtuille, de suelos arcillosos poco profundos.

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

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillosos

**Añada**

2019



## LA VIZCAÍNA EL RAPOLAO RAÚLPÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente del viñedo de El Rapolao en Valtuille de Abajo, de cepas plantadas sobre suelo arcillo ferroso.

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.

Con esta parcela se comienza la distinción de zonas en la comarca del Bierzo, elegidas por su valor por diversos bodegueros.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillo-ferroso

**Añada**

2019



## LA VIZCAÍNA LA VITORIANA

RAÚL PÉREZ

Vino realizado con variedad Mencía procedente de uno de los mejores viñedos de Valtuille, con exposición norte y sur, con suelo compacto y arcilloso.

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.

### FICHA TÉCNICA

**Origen**

Valtuille de abajo (Denominación de Origen Bierzo)

**Variedad**

Mencía

**Suelo**

Arcillosos

**Añada**

2019