

# Vinos Guerra



OLIVARES  
DISTRIBUCIONES

**CATÁLOGO Y TARIFAS**

**BODEGA VINOS GUERRA**

**CACABELOS-LEÓN**



# VERMOUTH RESERVA ROJO



## Ingredientes

### Plantas enteras u hojas secas:

Ajenjo (*Artemisa absinthium*, L): Planta con olor fuerte y agradable debido a un aceite esencial que se puede extraer de la planta fresca.  
Camedrio (*Teucrium Chamaedrys*, L): Contiene un aceite esencial y un principio amargo.  
Cardo santo (*Centaurea Benedicto*): Sabor muy amargo.  
Centáurea menor (*Erythraea centaurium*): Sabor muy amargo.  
Hisopo (*Hyssopus officinalis*): Contiene un aceite esencial muy persistente que aporta un olor característico. Sabor algo amargo.  
Salvia (*Salvia sclarea*): Contiene un aceite esencial así como sustancias tánicas y amargas.

### Flores:

Clavos de especia (*Eugenia caryophyllata*): Contiene eugenol y trazas de vainilla.  
Flores secas de lúpulo (*Humulus lupulus*): Se usa para aromatizar la cerveza y darle sabor amargo debido a la lupulina.  
Flores secas de saúco (*Sambucus nigra*).  
Azafrán (*Crocus sativus*): Fuerte olor y sabor amargo.

### Frutos:

Semillas de anís estrellado (*Illicium anisatum*): Contiene un aceite esencial formado en su mayor parte de acetol.  
Corteza de naranjas amargas.  
Cardamomo.  
Semillas de culantro.  
Vainilla

### Raíces:

Enula campana (*Inula helenium*).  
Raíces de Genciana.

### Maderas y cortezas:

Canela de Ceilán.  
Corteza seca de crotón.  
Quina calisaya.  
Corteza de granado.  
Madera de cuasia

## Elaboración

La base de nuestro Vermouth Guerra Reserva son vinos de Mencía y Godello con una crianza superior a los 12 meses y un grado alcohólico entre 12% y 13%. Para el vermouth rojo, la Mencía se elabora en "blanc de noir".

El tiempo de maceración depende especialmente del grado de humedad de las plantas e hierbas "autóctonas" utilizadas, variando de 1 a 2 meses. Aunque se compartan algunas hierbas y plantas entre el vermouth rojo y el blanco, la concentración y el tiempo de maceración varían.

Una vez finalizada la maceración se procede con la filtración.

Con el fin de corregir el contenido alcohólico hasta 15%, se destila parte del vino elaborado para conseguir alcohol vínico de 96%.

Finalmente, se ajusta el paso en boca con mosto de uva concentrado para equilibrar el carácter amargo y dulce, que tanto caracteriza a nuestro Vermouth Guerra. En el caso del vermouth rojo, el ensamblaje finaliza con caramelo.



CACABELOS  
VINOS DEL  
BODEGA  
BIERZO  
SPAIN

Vinos Guerra

Avda. Constitución, 106.  
24540 Cacabelos. León. Spain  
[Phone] +34 987 54 61 50  
[Fax] +34 987 54 92 36  
www.vermouthguerra.com  
www.vinosguerra.com  
info@vinosdelbierzosc.com

facebook.com/vinosdelbierzosc  
twitter.com/vinosdelbierzo  
plus.google.com/102280348626339387124  
vimeo.com/channels/611420  
youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ

ASÍ SE HACE...



# VERMOUTH RESERVA BLANCO



## Ingredientes

### Plantas enteras u hojas secas

Ajenjo ( *Artemisia absinthium*,L): Planta con olor fuerte y agradable debido a un aceite esencial que se puede extraer de la planta fresca.

Sumidades secas de mejorana (*Origanum majorana*): Tiene un olor agradable a alcanfor.

Sumidades secas de melisa (*Melissa officinalis*,L): Aroma parecido al limón.

Hojas secas de dictamo crético (*Oreganus dictamos*): fuerte olor.

Sumidades secas de orégano (*Origanum vulgare*): Las hojas y flores contienen un aceite esencial de sabor penetrante y amargo.

Salvia (*Salvia sclarea*): Contiene un aceite esencial así como sustancias tánicas y amargas.

### Flores

Flores secas de manzanilla (*Anthemia nobilis*).

Clavos de especia (*Eugenia caryophyllata*): Contiene eugenol y trazas de vainilla.

Flores secas de lúpulo (*Humulus lupulus*) : se usa para aromatizar la cerveza y darle sabor amargo debido a la lupulina .

Flores secas de saúco (*Sambucus nigra*).

## Elaboración

La base de nuestro Vermouth Guerra Reserva son vinos de Mencía y Godello con una crianza superior a los 12 meses y un grado alcohólico entre 12% y 13%. Para el vermouth rojo, la Mencía se elabora en "blanc de noir".

El tiempo de maceración depende especialmente del grado de humedad de las plantas e hierbas "autóctonas" utilizadas, variando de 1 a 2 meses. Aunque se compartan algunas hierbas y plantas entre el vermouth rojo y el blanco, la concentración y el tiempo de maceración varían.

Una vez finalizada la maceración se procede con la filtración.

Con el fin de corregir el contenido alcohólico hasta 15%, se destila parte del vino elaborado para conseguir alcohol vínico de 96%.

Finalmente, se ajusta el paso en boca con mosto de uva concentrado para equilibrar el carácter amargo y dulce, que tanto caracteriza a nuestro Vermouth Guerra. En el caso del vermouth rojo, el ensamblaje finaliza con caramelo.

### Frutos

Semillas de anís estrellado (*Illicium anisalum*): Contiene un aceite esencial formado en su mayor parte de acetol.

Semillas de hinojo.

Macis nuez moscada.

Vainilla

### Raíces

Raíces de angélica.

Raíces de cálamo aromático.

Raíces de imperatoria.

Raíces de lirio.

Cúrcuma.

### Maderas y cortezas

Canela de Ceilán.

Corteza seca de cotón.



CACABELOS  
VINOS DEL  
BODEGA  
BIERZO  
SPAIN

Vinos Guerra

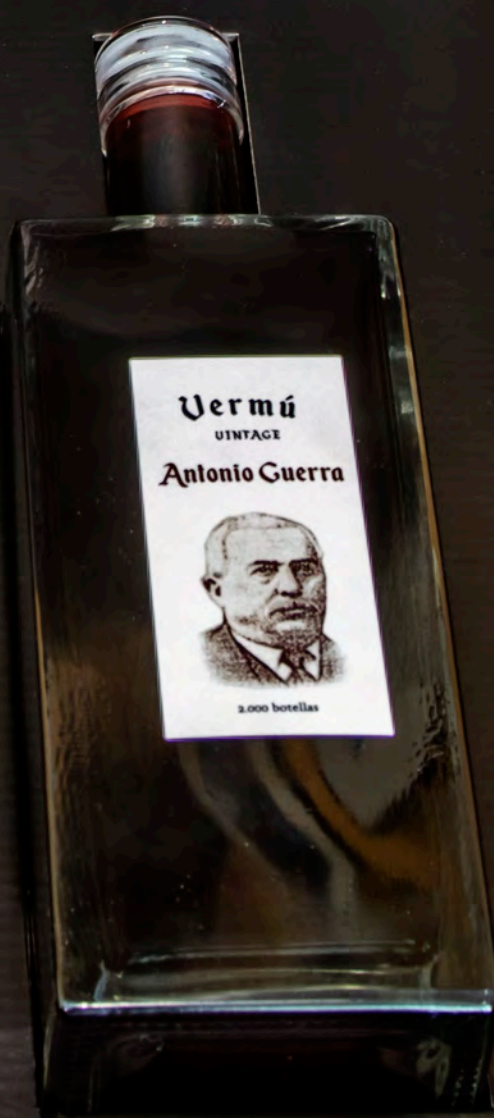
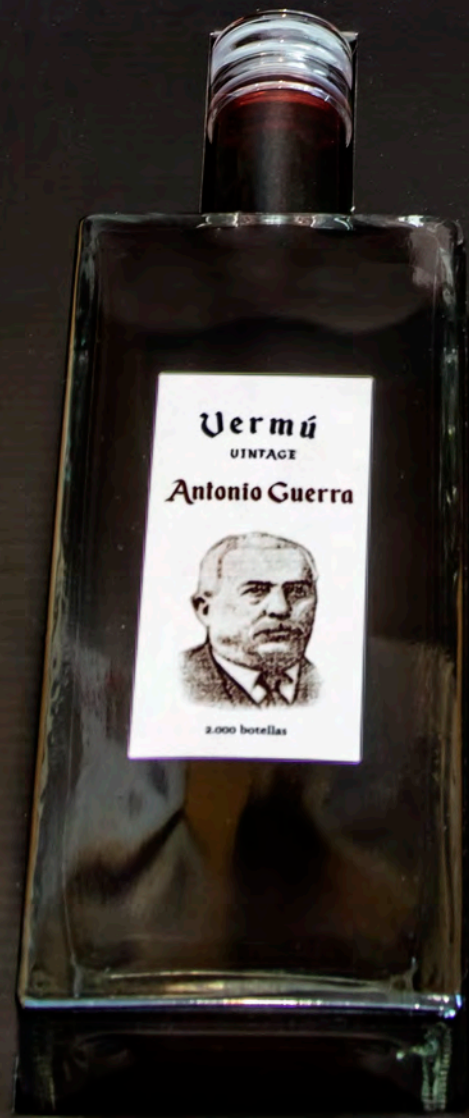
Avda. Constitución, 106.  
24540 Cacabelos. León. Spain  
[Phone] +34 987 54 61 50  
[Fax] +34 987 54 92 36  
www.vermouthguerra.com  
www.vinosguerra.com  
info@vinsdelbierzo.com

facebook.com/vinsdelbierzosc  
twitter.com/vinsdelbierzo  
plus.google.com/102280348626339387124  
vimeo.com/channels/611420  
youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ

ASÍ SE HACE...



*Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le ha llevado a ser una de las grandes empresas de bebidas españolas. A principios del siglo XX se desarrolló la fórmula del vermú, que permaneció en el mercado hasta los años sesenta. Una vez rescatada, este vermú pretende ser un homenaje al propio fundador, Antonio Guerra. Pero también; en el año de nuestro 140 aniversario, un reconocimiento a todos aquellos que han hecho y hacen Vinos Guerra hoy en día. Este vermú, cuenta una historia...*





*Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le ha llevado a ser una de las grandes empresas de bebidas españolas. A principios del siglo XX se desarrolló la fórmula del vermú, que permaneció en el mercado hasta los años sesenta. Una vez rescatada, este vermú pretende ser un homenaje al propio fundador, Antonio Guerra. Pero también, en el año de nuestro 140 aniversario, un reconocimiento a todos aquellos que han hecho y hacen Vinos Guerra hoy en día. Este vermú, cuenta una historia...*

# Vinos Guerra

# VERMOUTH GUERRA CLASSIC BLANCO



Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le llevó a ser una de las grandes empresas de bebidas española. A principios del siglo XX, la bodega desarrolló la fórmula del vermouth Guerra que permaneció en el mercado hasta los años sesenta y que hoy rescatamos.

*Since its foundation in 1879 in Cacabelos, our winery has been surprisingly innovative and an important boost that converted Vinos Guerra into one of the most important beverage companies of Spain. At the beginning of the 20th century, Vinos Guerra developed the recipe of its vermouth that has been commercialised until the 1960s and that we rescue today.*

#### VARIETADES DE UVAS

Godello

#### GRAPE VARIETY

Godello

#### ELABORACIÓN

Partimos de un vino base elaborado con la variedad Godello de nuestros viñedos.

El vermouth está compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base.

Un vermouth elaborado sin crianza en barrica y cuyo bouquet lo determina el tiempo de maceración en depósitos de acero inoxidable.

#### WINEMAKING

*For our vermouth we use wines we produce with our indigenous grape Godello of our vineyards. Using 2 different techniques, maceration and hydroalcoholic solution (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. Vermouth without any oak ageing and which bouquet is defined by the months of maceration in stainless steel tanks.*

#### NOTA DE CATA

Transparente con reflejos acerados. Limpio y brillante.

Elegante bouquet con fondo de frutas de hueso maduras y especiadas. Notas balsámicas y herbales de hinojo, nuez de moscada, café, canela y cítricos. Fresco con cuerpo medio.

Estructurado y equilibrado con recuerdos a los aromas de Godello. Perfecto equilibrio entre frescura, dulzor y notas suavemente amargas. Final persistente con aromas limpios y elegantes.

Recomendamos servirlo frío con hielo y una rodaja de naranja.

#### TASTING NOTES

*Clear water-white colour with metallic tinges. Beautifully bright and clean. Elegant bouquet with hints of ripe and spiced drupes (stone fruit) coming through. Balsamic and herbal notes with fennel, nutmeg, coffee, cinnamon and citrus fruit. Fresh and round with a lively mouthfeel. Medium body with a good backbone and well-balanced with hints of Godello aromas. Perfect balance between freshness, sweetness and fine bitter notes. Lingering finish with clean and elegant aromas.*

*We recommend serving it chilled, on the rocks and a slice of orange.*

## TECHNICAL SHEET

 [facebook.com/vinosdelbierzosc](https://www.facebook.com/vinosdelbierzosc)

 [twitter.com/vinosdelbierzo](https://twitter.com/vinosdelbierzo)



Avda. Constitución, 106.  
24540 Cacabelos. León. Spain  
[Phone] +34 987 54 61 50  
[Fax] +34 987 54 92 36  
[www.vinosguerra.com](http://www.vinosguerra.com)  
[info@vinosdelbierzo.com](mailto:info@vinosdelbierzo.com)



# Vinos Guerra

# VERMOUTH GUERRA CLASSIC DRY



Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le llevó a ser una de las grandes empresas de bebidas española. A principios del siglo XX, la bodega desarrolló la fórmula del vermouth Guerra que permaneció en el mercado hasta los años sesenta y que hoy rescatamos.

*Since its foundation in 1879 in Cacabelos, our winery has been surprisingly innovative and an important boost that converted Vinos Guerra into one of the most important beverage companies of Spain. At the beginning of the 20th century, Vinos Guerra developed the recipe of its vermouth that has been commercialised until the 1960s and that we rescue today.*

#### VARIEDADES DE UVAS

Godello

#### GRAPE VARIETY

Godello

#### ELABORACIÓN

Partimos de un vino base elaborado con la variedad Godello de nuestros viñedos. El vermouth está compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base.

Un vermouth elaborado sin crianza en barrica y cuyo bouquet lo determina el tiempo de maceración en depósitos de acero inoxidable.

Para nuestro vermouth "dry" hemos modificado la receta original para reducir el contenido en azúcares residuales (30 g/l).

#### WINEMAKING

*For our vermouth we use wines we produce with our indigenous grape Godello of our vineyards. Using 2 different techniques, maceration and hydroalcoholic solution (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. Vermouth without any oak ageing and which bouquet is defined by the months of maceration in stainless steel tanks.*

*For our "dry" vermouth we modified the original recipe to reduce the residual sugar content (30 g/l).*

#### NOTA DE CATA

Transparente con reflejos acerados. Limpio y brillante.

Elegante bouquet con fondo de frutas de hueso maduras y especiadas. Notas balsámicas y herbales de hinojo, nuez de moscada, café, canela y cítricos. Fresco con cuerpo medio.

Estructurado y equilibrado con recuerdos a los aromas de Godello. Perfecto equilibrio entre frescura, dulzor y notas suavemente amargas. Final persistente con aromas limpios y elegantes.

#### TASTING NOTES

*Clear water-white colour with metallic tinges. Beautifully bright and clean.*

*Elegant bouquet with hints of ripe and spiced drupes (stone fruit) coming through. Balsamic and herbal notes with fennel, nutmeg, coffee, cinnamon and citrus fruit. Fresh and round with a lively mouthfeel. Medium body with a good backbone and well-balanced with hints of Godello aromas. Perfect balance between freshness, sweetness and fine bitter notes. Lingering finish with clean and elegant aromas.*

Ideal para añadir un toque seco y aromatizado a sus cócteles.

*Perfect to add a dry and aromatic touch to your cocktails.*

## TECHNICAL SHEET

 [facebook.com/vinosdelbierzo](https://www.facebook.com/vinosdelbierzo)

 [twitter.com/vinosdelbierzo](https://twitter.com/vinosdelbierzo)



Avda. Constitución, 106.  
24540 Cacabelos. León. Spain  
[Phone] +34 987 54 61 50  
[Fax] +34 987 54 92 36  
[www.vinosguerra.com](http://www.vinosguerra.com)  
[info@vinosdelbierzo.com](mailto:info@vinosdelbierzo.com)



# Vinos Guerra

# VERMOUTH GUERRA CLASSIC ROJO



Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le llevó a ser una de las grandes empresas de bebidas española. A principios del siglo XX, la bodega desarrolló la fórmula del vermouth Guerra que permaneció en el mercado hasta los años sesenta y que hoy rescatamos.

*Since its foundation in 1879 in Cacabelos, our winery has been surprisingly innovative and an important boost that converted Vinos Guerra into one of the most important beverage companies of Spain. At the beginning of the 20th century, Vinos Guerra developed the recipe of its vermouth that has been commercialised until the 1960s and that we rescue today.*

#### VARIEDADES DE UVAS

Godello y Mencía

#### GRAPE VARIETY

Godello and Mencía

#### ELABORACIÓN

Partimos de un vino base elaborado con uvas de variedades autóctonas de nuestros viñedos. El vermouth está compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces, ores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base. Un vermouth elaborado sin crianza en barrica y cuyo bouquet lo determina el tiempo de maceración en depósitos de acero inoxidable.

#### WINEMAKING

*For our vermouth we use wines we produce with the indigenous grapes of our vineyards. Using 2 different techniques, maceration and hydroalcoholic solution (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. Vermouth without any oak ageing and which bouquet is defined by the months of maceration in stainless steel tanks.*

#### NOTA DE CATA

Color caoba con suaves reflejos ambarinos. Limpio y brillante. Elegante bouquet con fondo frutal y especiado. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso y fresco con cuerpo medio. Estructurado con un perfecto equilibrio entre frescura y dulzor. Nota final de especiosos y amargos perfectamente integrados. Persistente con elegantes aromas retronasales.

#### TASTING NOTES

*Mahogany colour with light amber glints. Beautifully bright and clean. Elegant bouquet with spicy notes and fruity aromas coming through. Herbal hints of fennel and rosemary together with black liquorice, vanilla, cinnamon and orange peel. Fresh and silky with an unctuous mouthfeel. Round and medium body with a good backbone and a perfect balance between freshness and sweetness. Lingering finish with spicy and fine bitter notes perfectly integrated. Elegant retronasal aromas.*

Recomendamos servirlo frío con hielo y una rodaja de naranja.

*We recommend serving it chilled, on the rocks and a slice of orange.*

## TECHNICAL SHEET

 [facebook.com/vinosdelbierzo](https://www.facebook.com/vinosdelbierzo)

 [twitter.com/vinosdelbierzo](https://twitter.com/vinosdelbierzo)



Avda. Constitución, 106.  
24540 Cacabelos. León. Spain  
[Phone] +34 987 54 61 50  
[Fax] +34 987 54 92 36  
[www.vinosguerra.com](http://www.vinosguerra.com)  
[info@vinosdelbierzo.com](mailto:info@vinosdelbierzo.com)

