

**Vinos Guerra**

  
**OLIVARES**

DISTRIBUCIONES

**CATÁLOGO Y TARIFAS**

**BODEGA VINOS GUERRA**

**CACABELOS-LEÓN**

**NOVIEMBRE 2018**

# Vinos Guerra

## Señorio del Bierzo

### GODELLO CEPAS ÚNICAS

**VARIEDAD**

Godello 100%

**GRAPE VARIETY**

Godello 100%

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Bierzo

**APPELLATION**

Bierzo

**EDAD DEL VIÑEDO**

Más de 60 años.

**AGE OF THE VINEYARD**

More than 60 years old bush vines.

**SUELOS**

Arcilloso con pizarra en ladera.

**SOILS**

Slopes with clay and slate.

**ALTITUD**

De 450 a 600 metros.

**ALTITUDE**

450 a 600 metres.

**VENDIMIA**

Manual.

**HARVEST**

Hand-picked.

**ELABORACIÓN**

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó con un 50% de la uva en depósitos de hormigón y el 50% restante en barricas francesas durante 10 días.

Evolución: 3- 6 años.

**WINEMAKING**

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. 50% of the grapes fermented in concrete tanks and the other 50% in French oak barrels during 10 days. Drink over the next 6 years.

**NOTA DE CATA**

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas intensos y complejos a fruta blanca, cítricos con notas a flores blancas, manzanas y fondos de miel y anisados, expresión fresca y mineral. Entrada en boca fresca y viva con una acidez equilibrada, notas cremosas y recuerdos terroso-mineral el final es largo y expresión frutal y fresca.

**TASTING NOTES**

Straw-yellow colour with golden glints. Intense and complex bouquet with white fruit and citrus aromas together with hints of white flowers and chamomile combining with a touch of honey and anise coming through. Lively, crisp and mineral with a well-balanced freshness. Round, elegant and creamy with earthy and mineral notes (reminiscent of its terroir). Lingering finish with a pleasant freshness and fruity flavours.

## 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

## Señorio del Bierzo

### MENCIA CENTENARIA

**VARIEDAD**

Mencia 100%

**GRAPE VARIETY**

Mencia 100%

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Bierzo

**APPELLATION**

Bierzo

**EDAD DEL VIÑEDO**

90 a 100 años en vaso.

**AGE OF THE VINEYARD**

90-100 years old bush vines.

**SUELOS**

Arcilloso con pizarra en ladera.

**SOILS**

Slopes with clay and slate.

**ALTITUD**

De 450 a 600 metros.

**ALTITUDE**

450 a 600 metres.

**VENDIMIA**

Manual.

**HARVEST**

Hand-picked.

**ELABORACIÓN**

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó con uva entera y un 25% de raspón en depósitos de hormigón con suaves rociados durante 25 días y fermentación maloláctica durante 14 días. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés. Evolución: 3- 10 años.

**WINEMAKING**

*Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Whole grapes together with 25% of stems ferment in concrete tanks for 25 days with gentle sprinklings (light showerings instead of the usual pumping-overs) and then another 14 days for the malolactic fermentation. Ageing of 14 months in French oak barrels. Drink over the next 10 years.*

**NOTA DE CATA**

Color rojo picota. Aromas elegantes a frutas silvestres y sotobosque con sutiles notas balsámicas y minerales. Carácter aterciopelado y con mucha viveza, en boca con ligera nota cremosa y gran textura terrosa-mineral, final de sensaciones frescas.

**TASTING NOTES**

*Attractive cherry-red colour. Elegant wild fruit aromas together with undergrowth notes as well as subtle balsamic and mineral hints. Velvety and creamy, but surprisingly lively. Round and well-balanced with an intense earthy and mineral character. Pleasant and fresh finish.*

## TECHNICAL SHEET

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

#### 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.

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

#### 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).*

#### 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.*

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

## TECHNICAL SHEET

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

