



La viña es nuestra guerra
Viticulture is our war

Vinos Guerra

Señorío del Bierzo

Vinos Guerra

VINOS DEL BIERZO

Señorío del Bierzo

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdelbierzo.com



Señorio del Bierzo

GODELLO



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y crianza de 3 meses sobre sus lías finas. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Nariz fragante, fruta madura y especias, fondo terroso y floral. En boca es delicado, sedoso y mineral, evoca los recuerdos y el deseo.

GRAPE VARIETY

Godello 100%

APPELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45-55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 3 months of ageing on its lees. Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with green tinges. Elegant aromas of ripe fruit with spicy hints together with floral and earthy notes coming through. Elegant, silky and mineral. Round and well-balanced. A delicate and charming wine to enjoy!



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



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

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



Señorio del Bierzo

GODELLO CEPAS ÚNICAS



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 60 años.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

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.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas intensos y complejos a fruta blanca, cítricos con notas a flores blancas, manzanillas 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.

GRAPE VARIETY

Godello 100%

APPELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

More than 60 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

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.

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

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



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

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



Señorio del Bierzo

MENCIA CENTENARIA



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

90 a 100 años en vaso.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

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.

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.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APPELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

90 - 100 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

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.

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

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



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

facebook.com/vinosdelbierzosc
twitter.com/vinosdelbierzo
plus.google.com/102280348626339387124
vimeo.com/channels/611420
youtube.com/channel/UCrcNgBjPM8qt76WYZGdRfQ