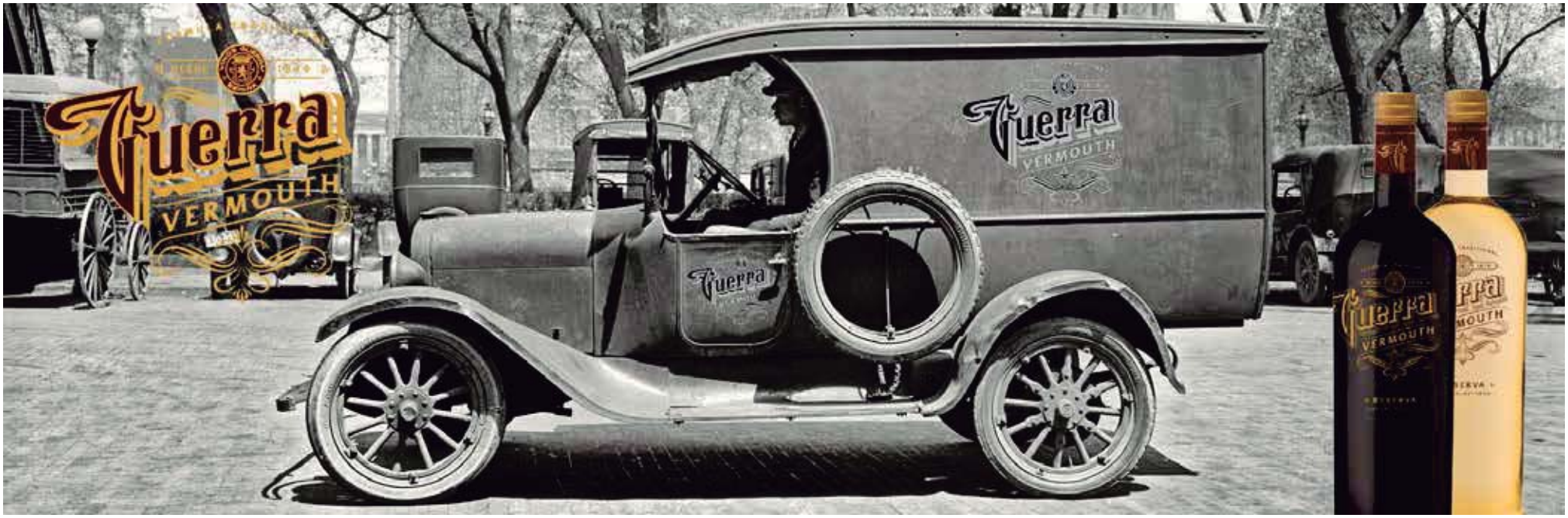
VINOS GUERRA ESPAÑA
DESDE 1879



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@vinosdelbierzo.com

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

VERMOUTH RESERVA 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

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, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base. El vino permanece en barricas entre 8 y 18 meses, madurando hasta alcanzar el bouquet que le caracteriza antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA
Color caoba oscuro con reflejos marrones-cobrizos. Limpio y brillante. Aromas torrefactos procedentes de la barrica con fondo frutal y especiado. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso, fresco y denso. Cuerpo medio alto. Estructurado y equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados. Alta persistencia. Aromas retronasales potentes y elegantes.

Recomendamos servirlo frío con hielo con una rodaja de naranja.

GRAPE VARIETIES
Godello and Mencía

WINEMAKING
For our vermouth we use wines we produce with the indigenous grapes of our vineyards. Using 2 different techniques, macerations and hydroalcoholic solutions (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. The wines are then aged in oak between 8 and 18 months in order to get the desired characteristic bouquet before being bottled.

TASTING NOTES
Deep mahogany colour with copper brown glints. Beautifully bright and clean. Complex roasted and toasted nuances due to the oak ageing 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 a dense and unctuous mouthfeel. Round, medium to full bodied, good backbone and well balanced with a perfect harmony between freshness and sweetness. Lingering finish with spicy and fine bitter notes perfectly integrated. Intense and elegant retronasal aromas. Surprisingly persistent.

We recommend serving it chilled, on the rocks, with a slice of orange peel.

TECHNICAL SHEET

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@vinosdelbierzo.com

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

VERMOUTH RESERVA 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

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, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base. El vino permanece en barricas entre 8 y 18 meses, madurando hasta alcanzar el bouquet que le caracteriza antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

Color caoba oscuro con reflejos marrones-cobrizos. Limpio y brillante. Aromas torrefactos procedentes de la barrica con fondo frutal y especiado. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso, fresco y denso. Cuerpo medio alto. Estructurado y equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados. Alta persistencia. Aromas retronasales potentes y elegantes.

Recomendamos servirlo frío con hielo con una rodaja de naranja.

GRAPE VARIETIES

Godello and Mencía

WINEMAKING

For our vermouth we use wines we produce with the indigenous grapes of our vineyards. Using 2 different techniques, macerations and hydroalcoholic solutions (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. The wines are then aged in oak between 8 and 18 months in order to get the desired characteristic bouquet before being bottled.

TASTING NOTES

Deep mahogany colour with copper brown glints. Beautifully bright and clean. Complex roasted and toasted nuances due to the oak ageing 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 a dense and unctuous mouthfeel. Round, medium to full bodied, good backbone and well balanced with a perfect harmony between freshness and sweetness. Lingering finish with spicy and fine bitter notes perfectly integrated. Intense and elegant retronasal aromas. Surprisingly persistent.

We recommend serving it chilled, on the rocks, with a slice of orange peel.

TECHNICAL SHEET

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@vinosdelbierzo.com

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

VERMOUTH RESERVA
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.

VARIEDADES DE UVAS
Godello

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, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base. El vino permanece en barricas entre 8 y 18 meses, madurando hasta alcanzar el bouquet que le caracteriza antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA
Transparente con reflejos acerados. Limpio y brillante. Notas de ebanistería 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 las variedades de uva de las que nace. Perfecto equilibrio entre frescura, dulzor y notas suavemente amargas. Muy persistente, aromas de recuerdo limpios y elegantes.

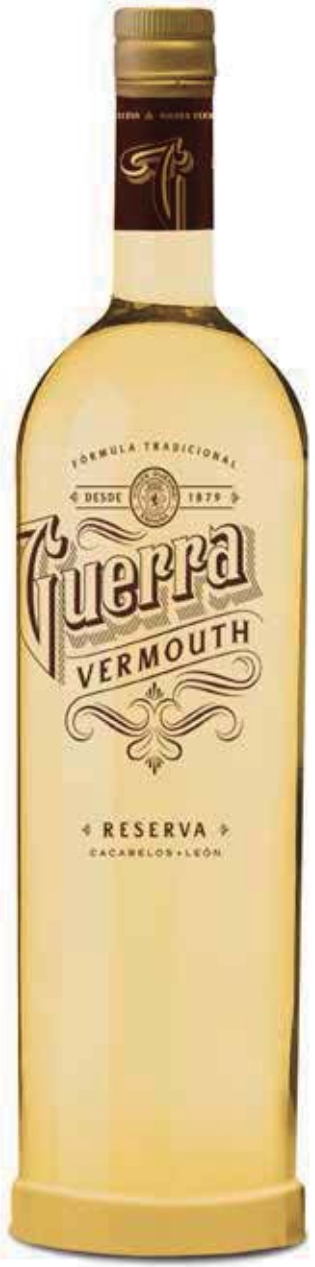
Recomendamos servirlo frío con hielo con una rodaja de naranja.

GRAPE VARIETIES
Godello

WINEMAKING
For our vermouth we use wines we produce with the indigenous grapes of our vineyards. Using 2 different techniques, macerations and hydroalcoholic solutions (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 extracts of herbs, roots, flowers, spices and fruit. The wines are then aged in oak between 8 and 18 months in order to get the desired characteristic bouquet before being bottled.

TASTING NOTES
Clear water-white colour with metallic tinges. Beautifully bright and clean. Aromas of fine woodwork and wood varnish 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-bodied, good backbone and well balanced with lovely grape flavours reminiscent of the grapes with which it's produced. Perfect harmony between freshness, sweetness and fine bitter notes. Lingering finish with clean, intense and elegant retro-nasal aromas.

We recommend serving it chilled, on the rocks, with a slice of orange peel.



TECHNICAL SHEET

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@vinosdelbierzo.com

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