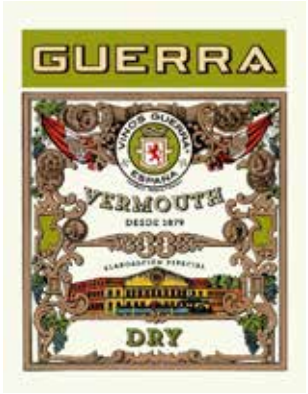
VERMOUTH GUERRA CLASSIC
DRY



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

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 perfecta armonía entre frescura y notas suavemente amargas. Final persistente y secante con aromas limpios y elegantes.

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

GRAPE VARIETIES
Godello

WINEMAKING
For our vermouth we use wines we produce with our indigenous grape Godello 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. 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 and well-balanced with a good backbone. Perfect harmony between freshness and fine bitter notes. Lingering and dry finish with clean and elegant aromas.

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

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

TECHNICAL SHEET