VINDIUS

BLANCO



VARIEDAD
Godello y Doña Blanca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
45 a 55 años en vaso.

SUELOS
Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD
De 450 a 600 metros.

VENDIMIA
Manual.

ELABORACIÓN
Maceración de la uva en frío durante 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA
Amarillo pajizo con matices oro pálido. En la nariz destacan las notas florales y las frutas blancas maduras sobre un fondo de hinojo. La boca es fresca y vivaz. Una explosión frutal y envolvente.

GRAPE VARIETY
Godello and Doña Blanca.

APPELLATION
Bierzo

AGE OF THE VINEYARD
45 - 55 years old bush vines.

SOILS
Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE
450 - 600 metres.

HARVEST
Hand-picked.

WINEMAKING
Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days.
Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES
Straw-yellow colour with pale golden glints. Ripe white fruit aromas together with floral notes and hints of fennel coming through. Fresh and crisp. Round with intense fruity flavours.



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.vinosguerra.com

info@vinosdelbierzo.com

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

VINDIUS

ROSADO MENCÍA



VARIEDAD
Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
45 a 55 años en vaso.

SUELOS
Arcilloso con pizarra en ladera

ALTITUD
De 450 a 600 metros.

VENDIMIA
Manual.

ELABORACIÓN
Escurrido en frio de mosto flor sin macera-ción,y en condiciones de atmosfera inerte. Fermentación alcoholica en deposito de acero inoxidable a 12ºC.
Evolución 1-2 años

NOTA DE CATA
Color rosa claro brillante
Aromas florales muy perfumados a rosa y jazmin
En boca es una explosion de fruta roja que envuelve y llena toda la boca dejando una sensación de frescura y viveza.
Rosado "Vibrante"

GRAPE VARIETY
Mencía 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
The free-run juice is drained at low temperature without previous maceration and under an inert atmosphere. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 12 days at 12ºC.
Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES
Bright pale pink recalling the attractive colour of a perfume. Intense and fragrant aromas of roses and jasmine. Surprisingly fruity. Luscious red fruit flavours that will send your palate swirling in fascination. Incredibly fresh and lively. An exciting rosé to enjoy!



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.vinosguerra.com

info@vinosdelbierzo.com

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

VINDIUS

MENCÍA



VARIEDAD
Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
45 a 55 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 en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y terroso. En la boca es esencia frutal, fresco y armónico, con recuerdos florales.

GRAPE VARIETY
Mencía 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 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation.
Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES
Cherry-red colour with deep purple glints. Red and black fruit aromas with balsamic hints and earthy notes coming through. Fresh and fruity with a harmonious mouthfeel. Clean and pleasant finish with subtle floral notes.



TECHNICAL SHEET

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

info@vinosdelbierzo.com

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

VINDIUS

GODELLO



VARIEDAD
Godello100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
45 a 55 años en vaso.

SUELOS
Tipo aluvial 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 alluvial soils.

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

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

info@vinosdelbierzo.com

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

VINDIUS V

MENCÍA ROBLE



VARIEDAD
Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
65 a 85 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 en depósitos de hormigón durante 20 días y la fermentación maloláctica durante 8 días. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 5 años.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y matices florales. En boca es aterciopelado y carnoso. Memoria de la tierra.

GRAPE VARIETY
Mencía 100%

APELLATION
Bierzo

AGE OF THE VINEYARD
65 - 85 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. Alcoholic fermentation in concrete tanks for 20 days and another 8 days for the malolactic fermentation. Ageing of 4 months in French oak barrels.
Drink over the next 5 years.

TASTING NOTES
Cherry-red colour with deep purple glints. Ripe red and black fruit aromas together with mineral hints and floral notes. Round, velvety and meaty. Pleasant finish with earthy notes reminiscent of its terroir.



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.vinosguerra.com

info@vinosdelbierzo.com

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

VINDIUS

MENCÍA CRIANZA



VARIEDAD
Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
65 a 85 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 en depósitos de acero y hormigón durante 26 días y la fermentación maloláctica durante 14 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 10 años.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza picota
Aroma a frutos rojos y negros con notas de ebanisteria. fresco y mineral
Aterciopelado y carnoso, expresion franca de mencía clásica.

GRAPE VARIETY
Mencía 100%

APPELLATION
Bierzo

AGE OF THE VINEYARD
65 - 85 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. Alcoholic fermentation in stainless steel and concrete tanks for 26 days and another 14 days for the malolactic fermentation. Ageing of 12 months in French oak barrels.
Drink over the next 10 years.

TASTING NOTES
Deep cherry-red colour. Ripe red and black fruit aromas with mineral hints and notes of fine wood coming through. Fresh, meaty and silky. The pure essence of a traditional Mencía.



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.vinosguerra.com

info@vinosdelbierzo.com

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