

Vinos Guerra

# bocovi

## BLANCO



### VARIEDAD

Palomino y Doña Blanca

### GRAPE VARIETY

Palomino & Doña Blanca

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de la Tierra de Castilla y León

### APPELLATION

Vino de la Tierra de Castilla y León

### EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

### AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

### SUELOS

Arcilloso en ladera.

### SOILS

Slopes with clay.

### ALTITUD

De 450 a 600 metros.

### ALTITUDE

450 a 600 metres.

### VENDIMIA

Manual.

### HARVEST

Hand-picked.

### 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.

### WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours.

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days. Drink over the next 2 years.

### NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con matices verdosos. Sutil nariz con toques frutales y florales. Fresco y vivaz con un paso en boca agradable. Un vino fácil para alegrar sus maridajes diarios.

### TASTING NOTES

Raspberry-red colour. Ripe red fruit aromas together with floral notes. Surprisingly fresh and fruity. Lively and mouth-watering

 [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

# bocovi

## MENCIA



**VARIEDAD**  
Mencia

**GRAPE VARIETY**  
Mencia

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
Vino de la Tierra de Castilla y León

**APPELLATION**  
Vino de la Tierra de Castilla y León

**EDAD DEL VIÑEDO**  
45 a 55 años en vaso.

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

**SUELOS**  
Arcillosos y aluviales e n ladera.

**SOILS**  
Slopes with clay and alluvial soils.

**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 en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1 - 2 años.

**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 2 years.

**NOTA DE CATA**  
Color rojo cereza picota con matices violáceos. Aromas a frutos rojos con toques florales. Fresco, frutal y goloso. Un vino fácil y versátil, que le entusiasmará día tras día.

**TASTING NOTES**  
Cherry-red colour with purple glints. Red fruit aromas with floral notes. Fresh, fruity and mouth-watering. An easy to drink and versatile wine that will delight you day after day.

 [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)

