

Vinos Guerra

# VINDIUS V

## MENCIA & TEMPRANILLO



### VARIEDAD

50% Mencía 50% Tempranillo

### GRAPE VARIETY

50% Mencía 50% Tempranillo

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

### APPELLATION

Bierzo

### EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

### AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

### SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

### SOILS

Slopes with clay and slate

### 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- 3 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 3 years.

### 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

### 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.

 [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)



Vinos Guerra

VINDIUS

SUMMUM

V



**VARIEDAD**

50% Mencía 50%Tempranillo

**GRAPE VARIETY**

50% Mencía 50%Tempranillo

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Bierzo

**APPELLATION**

Bierzo

**EDAD DEL VIÑEDO**

65 a 85 años en vaso.

**AGE OF THE VINEYARD**

65 - 85 years old bush vines.

**SUELOS**

Arcilloso con pizarra en ladera.

**SOILS**

Slopes with clay and slate

**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 hormigón durante 20 días y la fermentación maloláctica durante 8 días. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 5 años.

**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.

**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.

**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.

 [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

VINDIUS

GARNACHA TINTORERA

V



**VARIEDAD**  
Garnacha Tintorera

**GRAPE VARIETY**  
Garnacha Tintorera

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
Bierzo

**APPELLATION**  
Bierzo

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

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

**SUELOS**  
Arcilloso con pizarra en ladera.

**SOILS**  
Slopes with clay and slate

**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- 3 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 3 years.

**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

**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.

 [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)

