

Vinos Guerra

FONTOUSAL

BLANCO



VARIEDAD

Palomino y Doña Blanca

GRAPE VARIETY

Palomino and Doña Blanca

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

Tipo aluvial en ladera.

SOILS

Slopes with 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 durante 6 horas.
La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días.
Evolución: 1- 2 años.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 6 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days.
Drink over the next 2 years.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con notas verdosas. Aroma intenso a fruta blanca madura y un fondo floral. La boca es fresca y vivaz, completamente primaveral.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with green tinges. Intense ripe whit fruit aromas with floral notes coming through. Fresh, crisp and lively.
A perfect spring pick!

 [facebook.com/vinosdelbierzosc](https://www.facebook.com/vinosdelbierzosc)

 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
info@vinosdelbierzo.com



Vinos Guerra

FONTOUSAL

ROSADO

**VARIEDAD**

Mencía 100%

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

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

Tipo aluvial 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 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

Color rojo frambuesa. Aroma a frutos rojos maduros y notas florales. En la boca predomina el frescor y la esencia frutal sobre un fondo goloso

TASTING NOTES

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

 facebook.com/vinosdelbierzosc

 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
info@vinosdelbierzo.com



Vinos Guerra

FONTOUSAL

MENCIA



VARIEDAD

Mencia 100%

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

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

Tipo aluvial 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- 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 intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y un fondo floral. En la boca predominan los recuerdos frutales mientras el vino fluye aterciopelado, vivaz y goloso.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Red and black fruit aromas with balsamic hints and floral notes coming through. Intense fruity flavours. Velvety, mouth-watering and lively.

 facebook.com/vinosdelbierzosc

 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
info@vinosdelbierzo.com



FONTOUSAL

CRIANZA



VARIEDAD
Mencía 100%

GRAPE VARIETY
Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

APPELLATION
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
60 a 75 años en vaso.

AGE OF THE VINEYARD
60 - 75 years old bush vines.

SUELOS
Arcillosos en ladera.

SOILS
Slopes with 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 12 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés y americano. Evolución: 2- 5 años.

WINEMAKING
Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 12 days and another 7 days for the malolactic fermentation. Ageing of 8 months in French and American oak barrels. Drink over the next 5 years.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza picota intenso. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y profundo. En la boca es untuoso, pleno y con recuerdos terrosos.

TASTING NOTES
Deep cherry-red colour. Ripe red and black fruit intense aromas with mineral notes. Unctuous and full-bodied with earthy notes reminiscent of its terroir.

 [facebook.com/vinosdelbierzosc](https://www.facebook.com/vinosdelbierzosc)

 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
info@vinosdelbierzo.com

