

Vinos Guerra

viña ORO

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 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 intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos, balsámico. En la boca predominan los recuerdos frutales, sensaciones vivaces y final goloso.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with purple glints. Red fruit aromas with balsamic hints and floral notes coming through. Intense fruity flavours. 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

viña ORO *Rosado Mencía*

**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 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 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

viña ORO Blanco

**VARIEDAD**

Palomino

GRAPE VARIETY

Palomino

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. En la boca es fresco y vivaz completamente primaveral.

TASTING NOTES

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

 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

