

Vinos Guerra

VINICIO

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 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 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.

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

 [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

VINICIO

GODELLO



VARIEDAD
Godello 100%

GRAPE VARIETY
Godello 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 y crianza de 3 meses sobre sus lías finas. Evolución 1-3 años.

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.

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

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!

 [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

VINICIO

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

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

Escurrecido en frío de mosto flor sin maceración, y en condiciones de atmosfera inerte.

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a 12°C.

Evolución 1-2 años

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 12°C. Drink over the next 2 years.

NOTA DE CATA

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

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!

 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

VINICIO

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
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



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

VINICIO

MENCIA ROBLE



VARIEDAD
Mencia 100%

GRAPE VARIETY
Mencia 100%

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

 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

VINICIO

MENCÍA CRIANZA



VARIEDAD

Mencía 100%

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

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 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.

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.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota. Aroma a frutos rojos y negros con notas de ebanistería, fresco y mineral. Aterciopelado y carnoso, expresión franca de mencía clásica.

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.

 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

