

Vinos Guerra

VERMOUTH GUERRA CLASSIC

ROJO



Bodegas Guerra inició su andadura en 1879 en Cacabelos y desde sus primeros días se mostró como una compañía innovadora y con un gran empuje que le llevó a ser una de las grandes empresas de bebidas española. A principios del siglo XX, la bodega desarrolló la fórmula del vermouth Guerra que permaneció en el mercado hasta los años sesenta y que hoy rescatamos.

Since its foundation in 1879 in Cacabelos, our winery has been surprisingly innovative and an important boost that converted Vinos Guerra into one of the most important beverage companies of Spain. At the beginning of the 20th century, Vinos Guerra developed the recipe of its vermouth that has been commercialised until the 1960s and that we rescue today.

ELABORACIÓN

Partimos de un vino base elaborado con uvas de variedades autóctonas de nuestros viñedos. El vermouth está compuesto por más de 40 hierbas, raíces, flores, especias y frutas, que por infusión o maceración son incorporadas a nuestros mejores vinos base. Un vermouth elaborado sin crianza en bodega y cuyo bouquet lo determina el tiempo de maceración en depósitos de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Color caoba con suaves reflejos ambarinos. Limpio y brillante. Elegante bouquet con fondo frutal y especiado. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Sedoso y fresco con cuerpo medio. Estructurado con un perfecto equilibrio entre frescura y dulzor. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados. Persistentes con elegantes aromas retronasales.

Recomendamos servirlo frío con hielo y una rodaja de naranja.

WINEMAKING

For our vermouth we use wines we produce with the indigenous grapes of our vineyards. Using 2 different techniques, maceration and hydroalcoholic solution (result of distilling), we add to the wines selected for our vermouth more than 40 herbs, roots, flowers, spices and fruit. Vermouth without any oak ageing and which bouquet is defined by the months of maceration in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

Mahogany colour with light amber glints. Beautifully bright and clean. Elegant bouquet with spicy notes and fruity aromas coming through. Herbal hints of fennel and rosemary together with black liquorice, vanilla, cinnamon and orange peel. Fresh and silky with an unctuous mouthfeel. Round and medium body with a good backbone and a perfect balance between freshness and sweetness. Lingering finish with spicy and fine bitter notes perfectly integrated. Elegant retronasal aromas.

We recommend serving it chilled, on the rocks and a slice of orange.

TECHNICAL SHEET



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