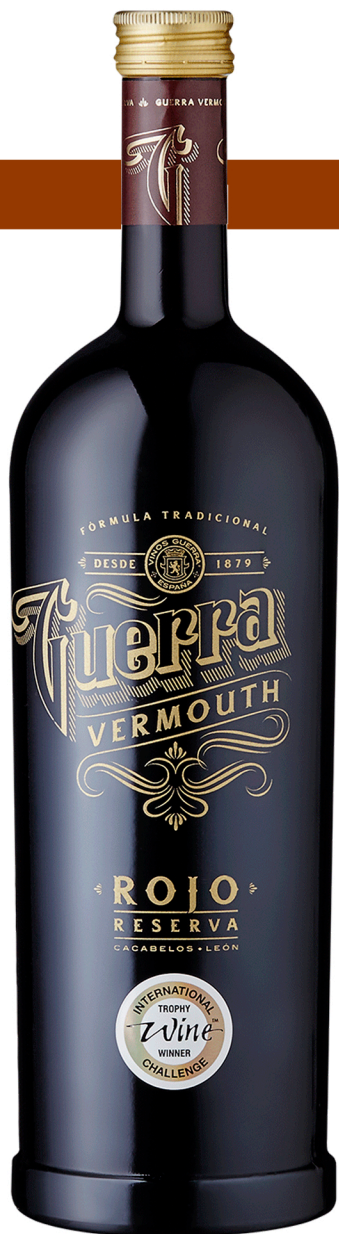




VERMOUTH GUERRA RESERVA ROJO



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 españolas. 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 incorporados a nuestros mejores vinos base.

El vino permanece en barricas entre 8 y 18 meses, madurando hasta alcanzar el bouquet que le caracteriza antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA

Color caoba oscuro con reflejos marrones-cobrizos.

Limpio y brillante. Aromas torrefactos procedentes de la barrica con fondo frutal y especiado.

Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainillas, canela y piel de naranja.

Sedoso, fresco y denso.

Cuerpo medio alto.

Estructurado y equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor.

Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados. Alta persistencia.

Aromas retronasales potentes y elegantes.

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, macerations and hydroalcoholic solutions (result of distilling), we add to the wine selected for our vermouth more than 40 herbs, roots, flowers, spices and fruit.

The vines are then aged in oak between 8 and 18 months in order to get the desired characteristic bouquet before being bottled.

TASTING NOTES

Deep mahogany colour with copper brown glints.

Beautifully bright and clean. Complex roasted and toasted nuances due to the oak ageing 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 a dense and untoured mouth-feel.

Round, medium to full bodied, good backbone and well balanced with a perfect harmony between freshness, and sweetness.

Lingering finish with spicy and fine bitter notes perfectly integrated.

Intense and elegant retronasal aromas.

Surprisingly persistent.

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