

## VERMOUTH GUERRA

### BREVE HISTORIA DEL VERMOUTH MODERNO.

Todo empezó en el Piamonte. Allí nació el Vermut a finales del siglo XVIII. La tierra, el clima y las uvas características de la región permitían producir un producto exclusivo y con una alta demanda a nivel mundial.

Desde el principio la idea fue crear una bebida única de gran calidad que representara la belleza y el estilo de vida italiano, elaborando un producto suave y sofisticado, diferente a los vermouths más amargos de la época.

Con esta premisa aparecieron productores con nombres míticos como "*Bellardi*" o "*Carpano*", lamentablemente ya desaparecidos.

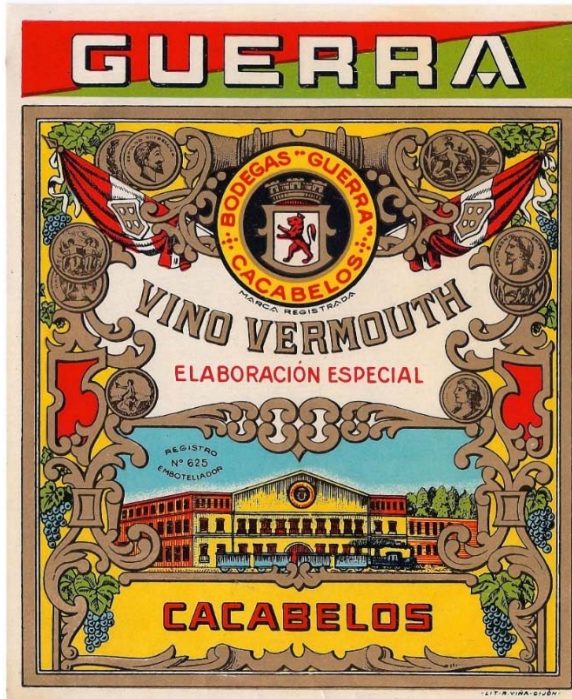
Su éxito en Italia fue tan grande que, alcanzando tal fama mundial, se introdujo en España en 1893. Barcelona fue la primera ciudad española que pudo disfrutar de la bebida que revolucionaría las costumbres de la sociedad barcelonesa. Tal fue la repercusión del nuevo elixir en la capital catalana que en 1902 abrió sus puertas en la esquina del paseo de Gracia con Gran Vía, el legendario Café Torino, conocido como el palacio del vermouth.

El flamante establecimiento, obra maestra del modernismo barcelonés se convirtió rápidamente en el punto de encuentro de los turistas que visitaban la ciudad y también de la flor y nata de la burguesía catalana.



## VERMOUTH RESERVA GUERRA

Bodegas Guerra, siempre atenta a las innovaciones incorporó a principio de siglo XX a su catálogo de bebidas el Vermouth Guerra, cuya fórmula y modo de elaboración hemos mantenido hasta nuestros días.



El proceso que utilizamos hoy en día se mantiene prácticamente sin cambios desde principios del siglo XX. Vermouth Guerra se hace exclusivamente con vino elaborado a partir de nuestras variedades autóctonas y la adición de los ingredientes se efectúa por macerado de plantas y hierbas. Unas en soluciones hidroalcohólicas y otras por destilación.

El vermouth está compuesto por más de 40 extractos de hierbas, raíces, flores, especias y frutas, que por los procedimientos mencionados son incorporadas a nuestros mejores vinos base.

La composición más común incluye:

- Clavo de Madagascar, • Pensamientos • Frambuesa • Díctamo de Creta • Ajenjo • Limón
- Raíz de lirio • Árbol cascarillo • Canela de Ceilán...

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

Hoy, fieles a nuestra historia de innovación devolvemos a la vida uno de los vermouths tradicionales en España y en breves días los consumidores podrán disfrutar de unos de los primeros Vermouths Reserva de Castilla y León.

Este domingo, día 15 de junio de 2014, organizaremos una cata en primicia para la prensa a las 12h00 en nuestro stand en la XIX Feria del Vino de Bierzo y del Pincho en Cacabelos.

## VERMOUTH GUERRA RESERVA ROJO



### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL

Color caoba, con reflejos marrones-cobrizos. Muy oscuro.

Limpio y brillante

#### FASE OLFATIVA

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

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

#### FASE GUSTATIVA

Su entrada en boca es sedoso, fresco, denso. Cuerpo medio alto, estructurado; equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados

Alta persistencia, aromas retro nasales potentes y elegantes.

## VERMOUTH GUERRA RESERVA BLANCO



### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL

Transparente, con reflejos acerados. Limpio y brillante

#### FASE OLFATIVA

Notas ebanistería con fondo de frutas de hueso maduras y especiadas.  
Notas balsámicas y herbales de hinojo, nuez moscada café, canela y cítricos.

#### FASE GUSTATIVA

Su entrada en boca es fresco, Cuerpo medio, estructurado; equilibrado, con recuerdos a las variedades de uva de las que nace.

Perfecto equilibrio entre frescura, dulzor y notas suavemente amargas.

Muy persistente, aromas de recuerdo limpios y elegantes.

[www.vermouthguerra.com](http://www.vermouthguerra.com)

Vinos del Bierzo S.C.

Avda. de la Constitución 106

24540 Cacabelos (León)



@vinosdelbierzo



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

Isabel Gutiérrez

[isabel@vinosdelbierzo.com](mailto:isabel@vinosdelbierzo.com)

630 57 18 45