

# B O D E G A S F U S I Ó N



Bodegas Fusión S.L.

## **LARA WINES**

C/ Isilla 1. 09400  
Aranda de Duero (Burgos)  
Tel y Fax:  
(+34) 947 069 787  
[www.bodegasfusion.com](http://www.bodegasfusion.com)

## SOMMAIRE

- Qui nous sommes
- Notre projet
- Les produits de Bodegas Fusión, les vins Lara O
- Détail techniques, notes apres degustation des vins proposés.
- Où nous trouver
- Récompenses International

## Qui nous sommes

Bodegas Fusión est une entreprise dédiée à l'élaboration et la distribution de vin sous le label Lara O Wines. Notre vin est fait dans la façon la plus traditionnelle, avec les meilleurs produits, utilisant uniquement des grappes uniquement Espagnol et la technologie la plus moderne.

Bodegas Fusion fut créée en 2007. L'entreprise est née d'une collaboration entre deux entreprises espagnoles importantes dans le monde du vin et du tourisme: L'agence d'enotourisme Rutas de Vino S. L et la cave Bodega Historica Donc Carlos S.XV..

Nous croyons à la présence internationale de nos vins.

## Notre projet

L'idée est née dans une cave historique du XV siècle avec des personnes du XXI siècle.

La tradition et la modernité sont alliées pour créer de nouveaux vins. Utiliser des moyens modernes avec des produits anciens de qualité vous offre un vin surprenant excellent et avant tout unique.

Les vignes sont situées à la Horra et Gumiel de Mercado (Burgos), et Peñafiel (Valladolid). Le sol rocailleux et calcaire donne au vin un goût unique et élégant.

**Grappes utilisées sont 100% Tempranillo.**

## Les produits de Bodegas Fusión, les vins Lara O

Bodegas Fusion Commercialise actuellement trois vins haut de gamme de la marque LARA WINES: Lara O Crianza, Lara O seleccion Especial et Lara O Hispana. Ceci est les vins d'une grande qualité produit exclusivement.

Vins sur le marché:

- Lara O Crianza 2010. Production de 10 000 bouteilles, vieillis 12 mois en chaine français, américain et hongrois.
- Lara O Seleccion Especial 2009: Bouteilles numérotées, production de 5 000 bouteilles. Vieux vignoble sélectionné, vieillis 14 mois en jeune chêne Français.
- Lara O Hispania 2009, vieillis 14 mois en chêne Espagnol. Bouteille numéroté. Production: 1 900 bouteilles.

Caractéristiques:

Dénomination d'origine: D. O Rebera del Duero

Variété de raisins: Tempranillo 100%

Caisse de 12 ou 6 bouteilles.

La variété de raisin utilisé est 100% temprenillo. Les vignes sont situées dans les zones de La Horra (Burgos) et Peñafiel (Valladolid). Les sols calcaire et rocailleux apportent une excellente maturation, et des tanins plus élégants et une grande minéralité. Les vignes ont entre 40 et 100 ans.

L'élaboration n'est pas réellement interventionnelle en laissant exprimer au raisin les caractéristiques du terroir et un pardessus une recherche continue de l'élégance. Le climat continental est très extrême avec des averses peu abondantes.



## Détails techniques, notes après dégustation des vins proposés.

### Lara O 2010

Dénomination d'origine Ribera del Duero

Variétés: Tempranillo 100% 4.900 kg/Ha

Type de sol: Rocailleux - Argileux avec un sous-sol calcaire

Situation des parcelles: La Horra y Gumiel de Mercado (Burgos).

Type de culture: Respectueux de l'environnement

Fermentation alcoolique: Depot entre 25° y 28° macération d'une semaine.

Fermentation malolactique: FM en depot, un mois.

Crianza en barrique de 225 L de chêne français et américain de première et seconde année.

Degrés d'alcool: 14,33

Production: 10.000 bouteilles

Visuel: Couleur rouge cerise picota avec des lisérés violacés.

Nez: Fruits des bois et odeur subtile de bois, balsamique, minérale, très élégant.

Gout: Toucher doux et délicat, bon équilibre de l'acidité avec des notes de fruitées et minérale. Un vin destiné à la dégustation.

Possibilité de le garder pendant 5 ans à partir de maintenant dans un état parfait.

Température de dégustation recommandée: 18°

S'associe parfaitement avec: Viandes, gibiers, poisson gras et autres plats cuits au four.

### **Récompenses:**

Medaille d'Or au Sélections Mondiales des Vins Canada 2014. [www.smvcanada.ca](http://www.smvcanada.ca)

Medaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2014. [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

Commended wine au International Wine Challenge 2014.

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

LARA O Crianza 2009, Medaille d'Argent au International Wine Guide 2013

## Lara O Special Selection 2009

Dénomination d'origine Ribera del Duero

Variétés: Tempranillo 100%. Vignes de plus de 60 ans.

Type de sol: Rocailleux - Argileux avec un sous-sol calcaire

Situation des parcelles: La Horra (Burgos) et Peñafiel (Valladolid)

Type de culture: Respectueux de l'environnement

Fermentation alcoolique: FH en depot a 28° maceration 12 jours.

Fermentación malolactique: FM en chêne francais nouveau 60% y malolactique en depot 40%.

Crianza en barrique de 225 L de chêne francais durant 14 mois.

Degrés d'alcool: 14,4

Production: 5.000 bouteilles numerotées.

Visuel: Couleur rouge bordeaux avec lisérés cerise et rubis.

Nez: Fruit rouge, très fleurie, balsamique, touche de minerale pour une expression de l'élégance maximal.

Gout: Entrée en bouche douce et interpellante, agréable, fraiche et équilibrée en bouche avec un gout long et persistant.

Possibilité de la garder pendant 10 ans a partir de maintenant dans un état parfait.

Température de dégustation recommandé: 18°

Temps de decantation: 1 heure

S'unie parfaitement avec: Viandes, gibiers, charcuteries, ragouts et pot au feu.

### Récompenses:

- **Medaille d'Or au Sélections Mondiales des Vins Canada 2014.**  
[www.smvcanada.ca](http://www.smvcanada.ca)
- **Medailles d'Argent au International Wine Guide 2012**
- **LARA O Selección Especial 2005, TEMPRANILLO D'OR.** Concours internacional Tempranillos du Mundo 2009, quatrieme place dans sa cathégorie avec 91.7 points.  
[www.enologo.com/tempranillo](http://www.enologo.com/tempranillo)
- **LARA O Selección Especial 2005, Medaille d'Or,** Concours Mondial de Bruxelles 2009.

## Lara O Hispania 2009

Dénomination d'origine Ribera del Duero

Variétés: Tempranillo 100% 2.200 kg/Ha

Type de sol: Rocailleux - Argileux avec un sous-sol calcaire

Situation des parcelles: La Horra (Burgos).

Type de culture: Respectueux de l'environnement

Fermentation alcoolique: Depot de 29° macération 14 jours.

Fermentation malolactique: FM en depot, un mois.

Crianza en barrique de 225 L et 300 L en chêne Espagnol nouveau 18 mois.

Degrés d'alcool: 14,38

Production: 1.900 bouteilles numerotés.

Visuel: Couleur rouge cerise profond avec lisérés violacées. Haute densité.

Nez: Découverte des nuances et la profondeur du terrain. Le caractère du chêne Espagnol et de la personnalité qu'il infère se reflètent dans ce vin. Sérieux, profond et obscur et des caractères terreux dans son expression maximale.

Une basse montagne, une terre, un humus, fleuris et fruités, de la viande et balsamiques.

Gout: Élégant gras robuste structuré, une essence minérale, conjonction d'une terre, un bois, un fruit et une personnalité, n'est pas un vin pour tout le monde..

Possibilité de la garder pendant 8 ans a partir de maintenant dans un état parfait

Température de dégustation recommandé: 19°

Temps de decantation d'une demie heure.

## Où nous trouver

- Etat Unis
- France
- Brésil
- Irlande du Nord
- Suisse
- Chine



7

## DISTRIBUTION EN ESPAGNE

- **Madrid:**  
Distribution Mariano Arranz <http://www.distribuciondevinosycavas.com/>
- **Barcelona:**  
Gourmet Hunters <http://www.weinumami.com/>
- **Toledo:**  
VINO EXCLUSIVO WINE BROKER SL. Fernando Purificacion  
[vinoexclusivo@wanadoo.es](mailto:vinoexclusivo@wanadoo.es)



## Récompenses International

Depuis la première année, 2005, nous avons recut de multiples récompenses Internationales:

- Lara O Crianza 2010. Médaille d'Or à la Selection Mondiales des Vins Canada 2014.
- Lara O Crianza 2010. Medaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2014.
- Lara O Crianza 2010. Vin "Recommandé" à l'International Wine Challenge 2014.
- Lara O Seleccion Especial 2009, Médaille d'Or à la Sélection Mondiales des Vins Canada 2014.
- Lara O Seleccion Especial 2009, Médaille d'Argent à l'International Wine Guide 2012.
- Lara O Crianza 2009. Médaille d'Argent a l'International Wine Guide 2013.
- Lara O Seleccion Especial, TEMPRANILLO D'OR au concours International Tempranillos du Monde 2009.
- Lara O Seleccion Especial, Médaille d'Or au concours Mondial de Bruxelles 2009.