



Bodegas Fusión S.L.

LARA WINES

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

CONTENTS

- Sobre nos
- O projeto
- Bodegas Fusión Producto. Lara O Vinho
- Guia de degustação dos vinhos que esta no mercado
- Onde nos achar
- Prêmios Internacionais

SOBRE NOS

Bodegas Fusion é a companhia dedicado o elaborar e distribuir vinhos debaixo do rótulo Lara O wines. Nosso vinho é feito do modo mais tradicional, com o melhor produto, usando só uvas espanholas nativas e a tecnologia mais moderna.

Coalizão de porões foi criada em 2007, ás o resultado da colaboração de duas companhias espanholas importantes e experientes: Route de vinho.Rutas de vino, para agência de viagens especializada em vinho e turismo de comida e Bodega Histórico Don Carlos S.XV, para longo engana companhia de distribuição de vinho e vinoteca.

Nós acreditamos na projeção internacional de nossos vinhos

O PROJETO

A idéia nasceu em um porão histórico do século de XV com XXI século pessoas.

Tradição e modernidade são junto usadas para criar um vinho novo. Os vinhedos mais velhos e a maioria tecnologia de fabricação de vinho moderna para produzir um vinho excelente e surpreendente, um vinho que é sem igual. Os vinhedos ficam situados na terra de la Horra e Gumiel de Mercado (Burgos) e Peñafiel (Valladolid). Rocky e terras calcárias provêem taninos maturativos, elegantes excelentes e minerality ao vinho.

Videiras são 40 para 100 anos velho. O crescimento de uva é não-intervencionista que deixa uvas para expressar as características do terroir.

Variedade de uva usada é 100% Tempranillo.

O clima é extremo continental com baixa chuva

BODEGAS FUSION PRODUCTO: LARA O WINE

Bodegas Fusión tem no mercado três vinhos de prêmio debaixo da marca LARA O WINES: **Lara O Crianza, Lara O Special Selection and Lara O Hspania**

Estes são nossos vinhos mais exclusivos, especialmente dedicado exportar

Características:

- Denominação de Origen: D.O. Ribera del Duero
- Variedad: Tempranillo 100%
- Garrafas: 0.75 L
- Navios em 12 ou 6 engarrafam casos

Vinhos disponível no momento:

- **Lara O Crianza 2010**, 12 meses no carvalho americano, húngaro e francês e 12 meses em garrafa. Produção de 10000 garrafas
- **Lara O Special Selection 2009**, fermentação de malolactic e 14 meses velhos em barril de carvalho francês. Produção de 5000 garrafas numeradas.
- **Lara O Hispania 2009**, envelhecido 12 meses em barril de carvalho espanhol. Produção de 1900 garrafas numeradas.

NOTA: As vindimas que nós não consideramos com bastante qualidade que nós não fazemos vinhos, como isto aconteceu anos 2007 e 2008.



Guia de degustação dos vinhos que esta no mercado

Guia de degustação Lara O Crianza 2010

Denominação de origem Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100% 4.900 kg/Ha

Tipo de solo: Pedregoso - argila calcária com um subsolo calcário

Parcelas Localização: La Horra y Gumiel de Mercado (Burgos).

Tipo de cultivo: ambientalmente amigável

Fermentação alcoólica: depósito entre 25 ° e 28 ° maceração por semana.

Fermentação malolática: FM no tanque, um mês.

Crianza envelhecida em tonéis 225 de L de carvalho francês e americano para primeiro e segundo ano.

Teor alcoólico: 14,33

Produção: 10,000 garrafas

Degustação guia

Aparência: vermelha cereja com tons violetas

Nariz: Frutas del bosque y tostados muy limpios de madera, balsâmico, mineral, muy elegante.

Fase gustativa: floresta frutas e torradas de madeira muito limpa, balsâmico, mineral, elegante.

Guardião da capacidade 5 anos agora.

Recomendado servindo temperatura: 18 °

Emparelhamentos ideal: carnes, peixes gordos, jogos e variados pratos

Prêmio

- **Medalha de Ouro no Sélections Mondiales des Vins Canada 2014.**
www.smvcanada.ca
- **Medalha de Prata no Concurso Mundial de Bruselas 2014.**
www.concoursmondial.com
- **Commended wine no International Wine Challenge 2014.**
www.internationalwinechallenge.com
- **LARA O Crianza 2009, Medalha de Prata no International Wine Guide 2013**

Bodegas Fusión S.L.

C/ Isilla 1. 09400. Aranda de Duero (Burgos). Tel y Fax: (+34) 947 069787
www.bodegasfusion.com - info@bodegasfusion.com

Guia de degustação Lara O Selección Especial 2009

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%. Vinhas de mais de 60 anos

Tipo de solo: Pedregoso no subsolo calcário

Parcelas Localização: La Horra (Burgos) e Peñafiel (Valladolid)

Tipos de culturas: ambientalmente amigável

Fermentação alcoólica: FH no depósito 28° para maceração 12 dias.

Fermentação malolática: FM maloláctica em depósito 60% no novo carvalho francês.

Crianza em barricas de 225 L de carvalho francês por 14 meses.

Teor alcoólico: 14.4

Produção: 5.000 garrafas numeradas

Degustação guia

Visual: Cor vermelho cereja com de extremidades burdeos e de rubi.

Cheiro: Frutas vermelhas, muito florais, balsâmicas e especiado, toques de grafita, expressão de máximo da elegância.

Gustativa: Entrada em boca macia e aveludada, agradável, fresca e equilibrado em boca com um postgusto longo e persistente

Vigie capacidade agora de para 10 anos.

Temperatura indicada de serviço: 18°

Tempo de decantação: 1 hora

Unões satisfatórias: Carnes, caça, lingüiças, guisados e cozido.

Prémio

- **Medalha de Ouro no Sélections Mondiales des Vins Canada 2014.**
www.smvcanada.ca
- **Medalha de Prata no International Wine Guide 2012**
- **LARA O Selección Especial 2005, TEMPRANILLO DE OURO.** Concurso internacional Tempranillos al Mundo 2009 www.enologo.com/tempranillo
- **LARA O Selección Especial 2005, Medalha de Ouro,** Concurso Mundial de Bruselas 2009.

Guia de degustação Lara O Roble Español 2009

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%. 2.200 kg/Ha

Tipo de solo: Pedregoso no subsolo calcário

Parcelas Localização: La Horra (Burgos)

Tipos de culturas: ambientalmente amigável

Fermentação alcoólica: FH no depósito 29° para maceração 14 dias.

Fermentação malolática: FM maloláctica em depósito, um mes.

Crianza em barricas de 225 L e 300L de carvalho espanhol por 18 meses.

Teor alcoólico: 14.38

Produção: 1.900 garrafas numeradas

Degustação guia

Aparência: vermelha cereja com tons violetas. Densidade alta

Nariz: Nos descobre os óculos escuros e a profundidade da terra. O caráter do carvalho espanhol e a personalidade que deduz é refletido neste vinho. Sério, profundo e escuro e os caráter térreos na expressão de máximo deles.

Fase gustativa: Elegante largo estruturado robusto gorduroso, essência do mineralidad, conjugação terra madeira fruta e personalidade, não é um vinho para todo o mundo.

Vigie capacidade agora de para 8 anos.

Temperatura indicada de serviço: 19°

Tempo de decantação: 1/2 hora

ONDE NOS ACHAR

- Estados Unidos
- Franca
- Brasil
- Irlanda de Norte
- Suíça
- China



7

ESPAÑA

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

DISTRIBUIÇÃO EM A

PRÊMIOS INTERNACIONAIS

- LARA O 2010. Medalha de Ouro no Sélections Mondiales des Vins Canada 2014. <http://www.smvcanada.ca>
- LARA O 2010. Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2014 www.concoursmondial.com
- LARA O 2010. Commended wine no International Wine Challenge, <http://www.internationalwinechallenge.com/>
- LARA O Special Selection 2009. Medalha de Ouro no Sélections Mondiales des Vins Canada 2014, <http://www.smvcanada.ca>
- LARA O Special Selection 2009 Medalha de Prata no International Wine Guide 2012
- LARA O 2009, Medalha de Prata no International Wine Guide 2013
- LARA O Special Selection, TEMPRANILLO DE OURO no International Wine Competition Tempranillos al Mundo 2009, www.enologo.com/tempranillo
- LARA O Special Selection, Medalha de Ouro no Concours Mondial de Brusellex 2009. www.concoursmondial.com