

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

TABLA DE CONTENIDOS

- Quienes somos
- Datos de la bodega
- Historia
- Productos de Bodegas Fusión. Vinos de la marca Lara O
- Fichas técnicas de los vinos en el mercado
- Países donde está presente
- Premios
- ANEXO I: NOTAS DE PRENSA, MEDIOS DE COMUNICACIÓN

QUIENES SOMOS

Bodegas Fusión es una empresa dedicada a la elaboración, venta y distribución de vinos de alta calidad **bajo la marca LARA O**. Estos se elaboran de manera tradicional, con el mejor producto, uvas seleccionadas de viñedos viejos, variedades autóctonas y utilizando la tecnología más avanzada en todo momento.

La empresa, creada en 2007, surge de la colaboración entre dos importantes empresas del mundo del vino y el turismo: la Bodega Histórica Don Carlos S.XV y la agencia de enoturismo Rutas de Vino S.L. Nuestro primer vino fue Lara O 2005.

A día de hoy, gracias a nuestra amplia experiencia previa en el sector, somos una empresa sólida y dinámica, nacida con el ánimo de elaborar vino de alta calidad, siempre de uva autóctona, destinado tanto al mercado nacional como internacional.

Estamos en constante evolución, buscando nuevos mercados y nuevos vinos, basados siempre en un pilar fundamental: el respeto a la tradición en la elaboración del vino y en las variedades.

La llave de nuestro éxito es la inversión en investigación, unida a la confianza de un producto de calidad.

DATOS DE LA BODEGA

Los viñedos están situados en los términos de La Horra y Gumiel de Mercado (Burgos) y Peñafiel (Valladolid). Suelos pedregosos y calcáreos que aportan excelente maduración, taninos más elegantes y gran mineralidad.

Los viñedos tienen desde 40 a 100 años. La elaboración no es intervencionista dejando expresar a la uva las características del terruño y sobretodo una continua búsqueda de la elegancia.

La variedad de uva utilizada es tempranillo 100%.

El clima es continental muy extremo con escasa pluviometría

HISTORIA

Bodegas Fusión comienza como los grandes mitos, con una historia de amor y de amistad, de dificultades, de buenos y malos momentos, y sobre todo comienza con ganas de vivir rodeados de personas que aman el mundo del vino.

Es una historia de amor sobre todo por el vino, pero también de amor a nuestra tierra, a nuestra historia y tradición, a la familia y los amigos. Porque lo mejor de hacer vino, es que se hace para compartir, y cuando más se disfruta es compartiendo con los demás.

Por un lado Fernando, sumiller y enólogo. Con una bodega y distribuidora de vino y una vinoteca en una cala subterránea del siglo XV en Aranda de Duero. Su familia, como casi todas las de la zona, siempre ha estado relacionada con el mundo del vino. Y por otro Cristina, con una agencia especializada en turismo del vino, y un abuelo que traía vino de la Ribera en un camión para venderlo en los pueblos.

Los dos amamos el mundo del vino y no pudimos resistir su atracción. La pasión por este mundo nos llevó a fundar Bodegas Fusión para realizar un sueño, Lara Wines. Empeñados en hacer un vino de alta calidad con tempranillo, nuestra variedad autóctona, que exprese la esencia de nuestra tierra. Buscando la elegancia y la sutileza por encima de todo, por encima del precio y de las modas, por encima de los críticos y de la necesidad de dinero. Usando la tecnología más moderna para conseguir un equilibrio perfecto en nuestros vinos. Y dedicando mucho esfuerzo a la exportación, para mostrar fuera lo que se puede dar de sí con nuestros tempranillos y nuestra tradición.

Por eso comenzamos en la Ribera del Duero, la zona que mejor conocemos y de la que estamos enamorados profundamente. Empezamos a elaborar en la bodega de unos amigos que colaboran en todo el proceso. Allí hicimos primero Lara O selección especial, con las mejores uvas, después Lara O crianza y Lara O Hispania envejecido en roble español y 100% producto nacional. La uva la seleccionamos de viñedos viejos en Peñafiel y la Horra, las mejores zona de la Ribera. En el futuro, si todo va bien, esperamos tener nuestra propia bodega.

El nombre Lara O es un regalo a Lara, la hermana de Fernando, el mejor regalo sin palabras para agradecer su paciencia y apoyo en este proyecto y en otros muchos.

Lara O es el original, el primer vino. Al que seguirán más Laras. Por un lado en la Ribera, como Lara O Roble Español, buscando un vino que sea el reflejo total de lo nuestro, el carácter de la tierra en su máxima expresión. El roble español se usaba hace muchos años, hasta que casi desapareció y queremos recuperarlo para hacer algo especial, un tributo a nuestro pasado. Pero también queremos nuevos Laras en otras denominaciones, siempre con uva autóctona. La próxima aventura será un godello, una variedad fascinante y prácticamente desconocida que se perfila como el futuro de los vinos blancos españoles.

PRODUCTOS DE BODEGAS FUSION: VINO MARCA LARA O

Bodegas Fusión comercializa actualmente tres vinos de gama alta bajo la marca LARA WINES: **Lara O Crianza**, **Lara O Selección Especial** y **Lara O Hispania**.

Estos son nuestros vinos de más alta calidad, producción exclusiva y los que especialmente se dedican para la exportación.

Características:

- Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero
- Variedad de uva: Tempranillo 100%
- Formato de la botella: 0.75 L
- Cajas de 6 o 12 botellas

VINOS EN EL MERCADO:

- **Lara O Crianza 2010**. Producción 10.000 botellas, envejecido 12 meses en roble francés, americano y húngaro y 12 meses en botella
- **Lara O Selección Especial 2009**, Botellas numeradas, producción 5.000 botellas. Viñedos viejos seleccionados, envejecido 14 meses en roble nuevo francés y fermentación maloláctica en roble francés.
- **Lara O Hispania 2009**. Botellas numeradas producción 1.900 botellas. Envejecido 14 meses en roble Español.

4

PROXIMAMENTE

- **Lara O Roble Europa 2009**

NOTA: Las añadas no consideradas de suficiente calidad no son elaboradas como ocurrió los años 2007 y 2008.



Bodegas Fusión S.L.

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

FICHAS TECNICAS DE NUESTROS VINOS

Ficha Cata Lara O Crianza 2010

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100% 4.900 kg/Ha

Tipo de suelo: Pedregoso - arcillo calcáreo con un subsuelo calcáreo

Ubicación de las parcelas: La Horra y Gumiel de Mercado (Burgos).

Tipo de cultivo: Respetuoso con el terruño

Fermentación alcohólica: En depósito entre 25º y 28º maceración una semana.

Fermentación maloláctica: FM en depósito, un mes.

Crianza en barrica de 225 L de roble francés y americano de primer y segundo año.

Grado alcohólico: 14,33

Producción: 10.000 botellas

Ficha de cata

Fase visual: Color rojo cereza picote con ribetes violáceos

Fase olfativa: Frutas del bosque y tostados muy limpios de madera, balsámico, mineral, muy elegante.

Fase gustativa: Tacto suave y delicado, buen equilibrio y acidez con notas de frutas y mineralidad. Un vino destinado a gustar.

Capacidad de guarda de ahora a 5 años.

Temperatura de servicio recomendada: 18º

Maridajes idóneos: Carnes, caza, pescados grasos y guisos variados.

Premios

- **Medalla de Oro en Sélections Mondiales des Vins Canada 2014.** www.smvcanada.ca
- **Medalla de Plata en Concurso Mundial de Bruselas 2014.** www.concoursmondial.com
- **Commended wine en International Wine Challenge 2014.**
www.internationalwinechallenge.com
- **LARA O Crianza 2009, Medalla de Plata en International Wine Guide 2013**

Ficha Cata Lara O Selección Especial 2009

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%. Viñedos de más de 60 años

Tipo de suelo: Pedregoso sobre subsuelo calcáreo

Ubicación de las parcelas: La Horra (Burgos) y Peñafiel (Valladolid)

Tipo de cultivo: Respetuoso con el terreno

Fermentación alcohólica: FH en depósito a 28º maceración 12 días.

Fermentación maloláctica: FM en roble francés nuevo 60% y en depósito 40%.

Crianza en barrica de 225 L de roble francés durante 14 meses.

Grado alcohólico: 14,4

Producción: 5.000 botellas numeradas

Ficha de cata

Fase visual: Color rojo burdeos con ribetes cereza y rubí

Fase olfativa: Frutas rojas, muy floral, balsámico y especiado, toques de grafito, máxima expresión de la elegancia.

Fase gustativa: Entrada en boca suave y aterciopelada, agradable, fresca y equilibrada en boca con un postgusto largo y persistente

Capacidad de guarda de ahora a 10 años.

Temperatura de servicio recomendada 18º

Tiempo de decantación: 1 hora

Maridajes idóneos: Carnes, caza, embutidos, guisos y cocido

Premios

- **Medalla de Oro en Sélections Mondiales des Vins Canada 2014.** www.smvcanada.ca
- **Medalla de Plata en International Wine Guide 2012**
- LARA O Selección Especial 2005, TEMPRANILLO DE ORO. Concurso internacional Tempranillos al Mundo 2009, cuarto puesto en su categoría con 91.7 puntos.
www.enologo.com/tempranillo
LARA O Selección Especial 2005, Medalla de Oro, Concurso Mundial de Bruselas 2009.

Ficha Cata Lara O Roble Español 2009

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%, 2.200 kg/Ha

Tipo de suelo: Pedregoso - arcillo calcáreo con un subsuelo calcáreo

Ubicación de las parcelas: La Horra (Burgos)

Tipo de cultivo: Respetuoso con el terreno

Fermentación alcohólica: FH en depósito a 29º maceración 14 días.

Fermentación maloláctica: FM en depósito, un mes.

Crianza en barrica de 225 L y 300 L de Roble Español nueva 18 meses.

Grado alcohólico: 14,38

Producción: 1.900 botellas numeradas

Ficha de cata

Fase visual: Color rojo cereza profundo con ribetes violáceos. Alta densidad

Fase olfativa: Nos descubre los matices y la profundidad del terreno. El carácter del roble Español y la personalidad que infiere se reflejan en este vino. Serio, profundo y oscuro y los caracteres terrosos en su máxima expresión.

Monte bajo, tierra, humus, flor y fruta, sotobosque, cárnicos y balsámicos.

Fase gustativa: Elegante amplio estructurado robusto graso, esencia de la mineralidad, conjunción tierra madera fruta y personalidad, no es un vino para todo el mundo.

Capacidad de guarda de aquí a 8 años

Temperatura de servicio recomendada 19º

Tiempo de decantación media hora

Proximamente Lara O Roble Europa 2009

Denominación de Origen Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%

Tipo de suelo: Pedregoso - arcillo calcáreo con un subsuelo calcáreo

Ubicación de las parcelas: La Horra (Burgos)

Tipo de cultivo: Respetuoso con el terreno

Fermentación alcohólica: FH en depósito a 28º maceración 13 días

Fermentación maloláctica: FM en depósito, un mes.

Crianza en barrica de 225 L de roble francés , húngaro y rumano de primer año.

Grado alcohólico: 13,8

Producción: 5000 botellas

Ficha de cata

Fase visual: Color rojo ranate con capa media alta y ribete violáceo

Fase olfativa: Balsámico, mineral, fruta negra, fruta roja, especiado, fino y cacao

Fase gustativa: Fresco, largo, buena acidez amplio sabroos y sobre todo buen equilibrio

Capacidad de guarda de ahora a 8 años.

Temperatura de servicio recomendada 18º

Tiempo de decantación no es necesaria

PAISES DONDE ESTA PRESENTE

- Estados Unidos
- Francia
- Brasil
- Irlanda del Norte
- Suiza
- China



DISTRIBUIDORES EN 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

PREMIOS

- LARA O Crianza 2010. Medalla de Oro en Sélections Mondiales des Vins Canada 2014. www.smvcanada.ca
- LARA O Crianza 2010, Medalla de Plata en Concurso Mundial de Bruselas 2014. www.concoursmondial.com
- LARA O Crianza 2010. Commended wine en International Wine Challenge 2014. www.internationalwinechallenge.com
- LARA O Seleccion Especial 2009, Medalla de Oro en Sélections Mondiales des Vins Canada 2014. www.smvcanada.ca
- LARA O Seleccion Especial 2009, Medalla de Plata en International Wine Guide 2012.
- LARA O Crianza 2009, Medalla de Plata en International Wine Guide 2013.
LARA O Selección Especial, TEMPRANILLO DE ORO . Concurso internacional Tempranillos al Mundo 2009. 91,7 puntos, cuarto en su categoría, www.enologo.com/tempranillo
- LARA O Selección Especial, Medalla de Oro, Concurso Mundial de Bruselas 2009. www.concoursmondial.com