

BODEGAS FUSION: VINO MARCA LARA O

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

Estos son nuestros vinos de más alta calidad, producción exclusiva y los que especialmente se dedican para la exportación. Se elaboran en Peñafiel con uvas de los mejores viñedos viejos y la conservación se realiza en una Bodega Antigua del Siglo XV en Aranda de Duero.

Características:

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

VINOS EN EL MERCADO:

- **Lara O Crianza 2006**, 12 meses en bodega y 12 meses en botella
- **Lara O Selección Especial 2006**, fermentación maloláctica y 14 meses en bodega de roble francés

PREMIOS:

- **LARA O selección especial 2005, TEMPRANILLO DE ORO en el concurso internacional Tempranillos al Mundo 2009**, en el que quedó cuarto de su categoría con 91,7 puntos. www.enologo.com/tempranillo
- **LARA O selección especial 2005, MEDALLA DE ORO en el** Concurso Mundial de Bruselas 2009. www.concoursmondial.com



lara o



” Selección Especial ” 2006

D.O: Ribera del Duero

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Añada: 2006

Grado alcohólico: 13,5° vol.

Crianza: 14 meses en bodega de roble francés Alier y americano.

• Notas de cata:

- **Color:** Rojo cereza picota con ribetes cardenalcios.
- **Nariz:** Potente aroma de frutas rojas y negras muy bien ensambladas, con elegantes tonos de tostado de bodega.
- **Boca:** Entrada suave y aterciopelada. Taninos amables, muy afrutado y largo en boca, casi eterno...

• Procedencia de la uva:

Tipo de viñedo: Más de 60 años de edad en vaso.

Suelo: arcilloso-arenoso

Rendimiento medio: Muy bajo, 1900 kg / ha.

• Vendimia:

Realizada de forma tradicional, con un cuidadoso proceso de selección natural, escogiendo los mejores frutos tanto en el Pago como en mesa de selección.

• Vinificación:

Fermentación alcohólica: 27° C

Maceración post-fermentativa: 30 días en bodega nueva

Fermentación maloláctica en bodega

• Filtración: ninguna

B O D E G A S F U S I Ó N

Bodegas Fusión S.L.

C/ Isilla 1. 09400. Aranda de Duero (Burgos). Tel y Fax: (+34) 947 069787

www.bodegasfusion.com - info@bodegasfusion.com

lara o



" Crianza " 2006

Variedades de uva: monovarietal tempranillo

Envejecimiento: 12 meses en bodega nueva y 12 en botella
Dos trasiegos por año, clarificado con clara de huevo
Tipo de bodega: americana y francesa
Tipo de tostado: medio
Grado alcohólico: 13,5 % vol.

- **Tipo de viñedo:** Más de 40 años de edad con conducción en vaso
- **Situación del viñedo:** Pago Fuente de la Salud (Valladolid)
- **Tipo de Suelo:** calcáreo-arcilloso
- **Rendimiento medio:** 3500 kg/hectárea
- **Cosecha:** vendimia a mano, pasada por doble mesa de selección
- **Maceración / fermentación:**

Fermentación alcohólica: 28° C
Maceración post-fermentativa: 17 días
Fermentación maloláctica: temperatura controlada en cuba durante 22 días

- **Filtración:** ninguna

B O D E G A S F U S I Ó N

Bodegas Fusión S.L.

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