

## BODEGAS FUSION: WINES LARA O

Bodegas Fusión has in the market two premium wines under the brand name LARA O WINES: **Lara O Crianza** and **Lara O Special Selection**

These are our most exclusive wines, especially dedicated to export. They are made in Peñafiel, in the heart of Ribera del Duero, using grapes from the best old vineyards, and aged in an old cellar from the XV century in Aranda de Duero.

### **Characteristics:**

- Denomination of Origen: D.O. Ribera del Duero
- Grape variety: Tempranillo 100%
- Bottle: 0.75 L
- Ships in 12 bottles cases

### **Wines available at the moment:**

- **Lara O Crianza 2006**, 12 months in oak and 12 months in bottle
- **Lara O Special Selection 2006**, malolactic fermentation and aged 14 months in French oak barrel

### **INTERNATIONAL AWARDS:**

- **LARA O Special Selection 2005, TEMPRANILLO DE ORO (Gold Tempranillo) in the International Wine Competition Tempranillos al Mundo 2009**, fourth position in its category with 91,7 puntos. [www.enologo.com/tempranillo](http://www.enologo.com/tempranillo)
- **LARA O Special Selection 2005, Gold Medal** in the Concours Mondial de Brusellex 2009. [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)



# lara o



B O D E G A S F U S I Ó N

## ” 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 Allier 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



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

**Grape varieties:** Tempranillo 100%

**Aging:** 12 months in new oak barrels and 12 months in bottle

Two rackings per year, white egg clarification  
American and French oak barrel

Medium toast  
13.5 % vol

• **Vineyards:** Older than 40 years, bush vine vineyards

• **Location:** Pago Fuente de la Salud (Valladolid)

• **Soil:** Sand and clay

• **Average Yield:** 3500 kg/ha

• **Harvest:** Harvested by hand in the traditional way,  
using double selection table.

• **Wine making:**

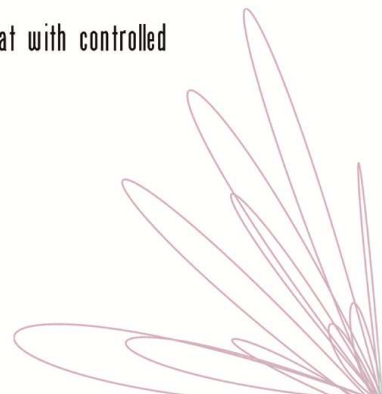
Alcoholic fermentation: 28° C

Post fermentative maceration: 17 days

Malolactic fermentation: In a wooden vat with controlled  
temperature during 22 days

• **Filtration:** None

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