



H|G|A



H|G|A

ventas@hgabodegas.com
www.hgabodegas.com

T: 986 403 086

F: 986 403 086

Catálogo

profesional

HGA Bodegas y Viñedos de Altura S.L.



H|G|A



WWW.REGINAVIARUM.ES

En la imagen superior podemos ver los viñedos y la bodega Regina Viarum, en Doade, Lugo. Están situados a 42° Norte, 7° 28' Oeste, y a una altitud de 541 metros sobre el nivel del mar.

Fincas **DEALTURAS** a más de 500 metros sobre el nivel del mar que confiere a nuestros vinos características únicas. A mayor altura, más y mejor radiación solar; y así la amplitud térmica es mayor. En las alturas los vientos limpian el aire, menor presencia de pesticidas, los suelos son más ricos y las aguas de la lluvia destilan pureza. Unas Bodegas que son el vivo reflejo de la Viticultura de Montaña.

VITICULTURA HEROICA

Los cañones del Sil, subzona de Amandi, recogen la esencia de una tradición milenaria transmitida por más de 2000 años, desde los colonizadores romanos que nos inculcaron el amor por el vino y la tierra.

En Vilachán, subzona de O Rosal, se recoge el testigo de los monjes de Tui del Siglo XII, una cultura vinícola con resonancias místicas.

INDICE

VENDIMIARLO
NO ES FÁCIL



VITICULTURA HEROICA
CANONS DO SIL - AMANDI

- 04 Regina Expresión
- 06 Regina Viarum Mencía
- 08 Regina Viarum Godello
- 10 Via Imperial
- 12 Via Appia
- 14 Altos de Torona
- 16 Albanta
- 18 Torres de Ermelo
- 20 Rippa Avie
- 22 Castelo dos Condes
- 24 Licores



En la imagen superior podemos ver los viñedos de Vilachán en Tomiño, Pontevedra. Su situación es de 42° Norte, 8° 46' Oeste y se elevan entre 200 y 350 metros sobre el nivel del mar. Su orientación sur/sureste y su disposición en bancales permite una perfecta aireación y maceración de la uva.



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIEDAD: Tinto 100% mencia
CRIANZA: 9 meses en barricas
90% roble francés y 10% roble americano
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del Sil.
Subzona de Amandi Sober:
Lugo. 12 hectáreas
PRODUCCIÓN: 15.000 botellas

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

REGINA

Expresión



Botella 750 ml

Botella Magnum (1.5 l)

PREMIOS Y MENCIONES:

- **III Concurso Vinos Noroeste, 2010**
Medalla de Oro
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007
- **Guía 300 Mejores Vinos de España 2009-10**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006
- **Guía Catavinum 2010**
Medalla de Oro
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007
- **XXI Cata de los Vinos de Galicia, 2009**
Acio de Ouro da D.O. Ribeira Sacra
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007
- **Vinos Tintos Gallegos en Euskadi, 2009**
Medalla de Oro
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007
- **Premios Mezquita 2009**
Mención de Oro
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007
- **Concurso Internacional BACCHUS, 2008**
BACCHUS Plata
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006
- **Concurso Mundial Bruxelles, 2008**
Medalla de Plata
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006
- **16º Concurso Internacional Vinos de Montaña. Premios CERVIM, 2008**
Mención de Honor
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006
- **Concurso Vinos y Mujer 2008**
Premio Ruby
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007

VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada en depósitos troncocónicos de roble francés, para una mayor integración de la madera, con "délastage" y remontados diarios a un máximo de 28° para extraer todo su color, aroma y complejidad.

VISTA:

Rojo intenso de aspecto limpio.

OLFATO:

Seductor, elegante con complejidad olfativa, su desarrollo en boca busca diferentes notas con su oxigenación desarrollando un intenso potencial aromático, con notas afrutadas, toques balsámicos y minerales.

GUSTO:

Cuerpo y densidad características de este vino que con su gran equilibrio de torrefactos y especias, hacen de una variedad joven un vino con carácter y estructura. Tanino firme, suculento y jugoso. Final prolongado. Equilibrado, fresco y envolvente.

GASTRONOMÍA: ideal para carnes rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: menor que 2 gr/l

CONSERVACIÓN*: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

* Vino excelente para guardar debido a su crianza

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519048

Código ean caja 6 bot: 8 - 437003 - 519642

Europalet:

Total botellas: 420 - Total cajas: 70

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,30 m - Peso: 756 Kg.

Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade" "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo.

el clima

Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13- 14° C.

situación

A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el suelo

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos.



Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi



42° Norte 7° 28' Oeste Altitud: 541 m

Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HERÓICA

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HERÓICA
CAÑOS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIEDAD: Tinto 100% mencia
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;
Lugo. 12 hectáreas
PRODUCCIÓN: 50.000 botellas

VITICULTURA HEROICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

REGINA
VIARUM
Mencia



Botella 3/8 (375 ml)

Botella 750 ml

PREMIOS Y MENCIONES:



- **XXII Cata de los Vinos de Galicia, 2010**
Mejor Tinto de Galicia
Regina Viarum, Cosecha 2009
- **III Concurso Vinos Noroeste, 2010**
Medalla de Oro
Regina Viarum, Cosecha 2009
- **18° Concurso Internacional Vinos de Montaña. Premios CERVIM, 2010**
Medalla de Oro
Regina Viarum, Cosecha 2009
- **XVI Edición de la Cata de los Vinos de la D.O. Ribeira Sacra, 2010**
Primer Premio Mellor Tinto Ribeira Sacra 2010, Subzona Amandi
Regina Viarum, Cosecha 2009
- **Guía Catavinum 2010**
Medalla de Plata
Regina Viarum, Cosecha 2008 2009
- **XXI Cata de los Vinos de Galicia, 2009**
Acio de Prata da D.O. Ribeira Sacra
Regina Viarum, Cosecha 2008
- **Premios Mezquita 2009**
Mención de Plata
Regina Viarum, Cosecha 2008
- **Concurso Vinos y Mujer 2010**
Premio Rubí
Regina Viarum, Cosecha 2010
- **Concurso Vinos y Mujer 2008**
Premio Diamante
Regina Viarum, Cosecha 2008

VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con "délastage" y remontados diarios a un máximo de 28° para extraer todo su color, aroma y complejidad.

VISTA:

Vino limpio, fluido y consistente que nos refleja y desvela su lágrima. Matiz o tonalidad, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas. Intensidad de color con una capa media-alta.

OLFATO:

Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros. Nariz compleja con diversidad de matices, fondos minerales que se descubren en copa con su degustación.

GUSTO:

Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo, recordando la variedad con el devenir del tiempo. Cálido y persistente.

GASTRONOMÍA: carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13%

GRADO DE ACIDEZ: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: >2 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519024

Código ean caja 6 bot: 1-84-37003-51902-1

Europalet:

Total botellas: 528 - Total cajas: 88

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,55 m - Peso: 636 Kg.

Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade" "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo.

el clima

Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13- 14° C.

situación

A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el suelo

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos.



Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi



42° Norte 7° 28' Oeste Altitud: 541 m

Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CABONTS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIEDAD: Blanco 100% godello
CRIANZA: 3 meses en barrica y sobres lías finas.
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;
Lugo. 12 hectáreas
PRODUCCIÓN: 7.000 botellas

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

REGINA
VIARUM
Godello



PREMIOS Y MENCIONES:

- **Distinguidos Galicia 2010**
Vino distinguido
Regina Viarum Godello, Cosecha 2008
- **17° Concurso Internacional Vinos de Montaña. Premios CERVIM, 2009**
Premio especial
Regina Viarum, Cosecha 2009
- **Guía de Vinos, aguardientes y bodegas de Galicia 2009**
99 puntos sobre 100 en vinos blancos
Regina Viarum Godello, Cosecha 2008
- **Guía Peñín, 2008**
Puntuación más alta dentro de la D.O. Rib. Sacra
Regina Viarum Godello, Cosecha 2007

VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 24 horas a muy baja temperatura, utilización de nieve carbónica durante su despalillado y posterior prensado, luego fermentación a temperatura controlada. Criado durante 3 meses en barrica y sobre lías finas.

VISTA:

Aspecto cristalino, brillante, limpio. Es un vino fluido, suelto y tranquilo. Tonalidad, intensidad de color claro y ligero amarillo dorado, con un ribete verdoso.

OLFATO:

Primera impresión aromática agradable, intenso a fruta madura con gran intensidad. Serie frutal respetando la variedad godello.

GUSTO:

Evolución y paso en boca con un ataque suave y fresco. Intensidad media con una dulzura generosa y una acidez agradable y armoniosa. Con un gran equilibrio, fresco y vivo, complementando con una retroolfacción intensa y un postgusto noble.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 4 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas.

Código ean botella: 8 - 437003 - 519055

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519038

Europalet:

Total botellas: 420 - Total cajas: 70

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,30 m - Peso: 756 Kg.

Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade" "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo.

el clima

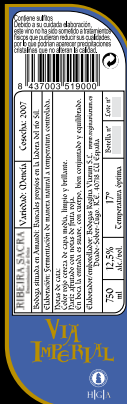
Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13- 14° C.

situación

A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el suelo

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos.



Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi

42° Norte 7° 28' Oeste Altitud: 541 m

Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CARROS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIEDAD: Tinto 100% mencia
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del
Sil. Subzona de Amandi Sober;
Lugo. 12 hectáreas
PRODUCCIÓN: 60.000 botellas

VITICULTURA HEROICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

VIA IMPERIAL

Mencia



VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con “délastage” y remontados diarios a un máximo de 24° para extraer todo su color y aroma más afrutado y ligero, típico de la zona.

VISTA:

Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante.

OLFATO:

Nariz vegetal, vino seductor y afrutado, con predominio de aromas a frutos rojos. Minerales en nariz.

GUSTO:

En boca resulta suave. Bien conjuntado, estructurado y equilibrado. Recuerda aromas de frutas rojas. Persistente con postgusto amplio.

GASTRONOMÍA: carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: >2 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519000

Código ean caja 6 bot: 2 - 8437003 - 519004

Europalet:

Total botellas: 528 - Total cajas: 88

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,50 m - Peso: 636 Kg.

Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade" "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo.

el clima

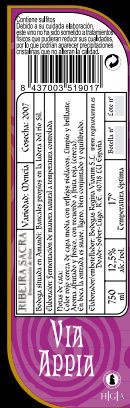
Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13- 14° C.

situación

A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el suelo

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos.



Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi

42° Norte 7° 28' Oeste Altitud: 541 m

Doade (Sober-Lugo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM. VITICULTURA HERÓICA

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑOS DO SIL - AMANDI



H|G|A



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIEDAD: Tinto 100% mencia
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera del
Sil. Subzona de Amandi Sober;
Lugo. 12 hectáreas
PRODUCCIÓN: 60.000 botellas

VITICULTURA HEROICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

VIA APPÍA

Mencia



VINIFICACIÓN:

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con “délastage” y remontados diarios a un máximo de 24° para extraer todo su color y aroma más afrutado y ligero, típico de la zona.

VISTA:

Color rojo picota de capa media con reflejos violáceos, limpio y brillante.

OLFATO:

Nariz vegetal, vino seductor y afrutado, con predominio de aromas a frutos rojos. Minerales en nariz.

GUSTO:

En boca agradable y resulta suave. Buena armonía en equilibrio y estructura, con un retronasal largo y con recuerdos a frutos rojos, Fácil de beber y correcto.

GASTRONOMÍA: carnes, caza, pescado, gastronomía gallega

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: >2 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519017

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519014

Europalet:

Total botellas: 528 - Total cajas: 88

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,50 m - Peso: 636 Kg.

La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego.

el clima

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados.

situación

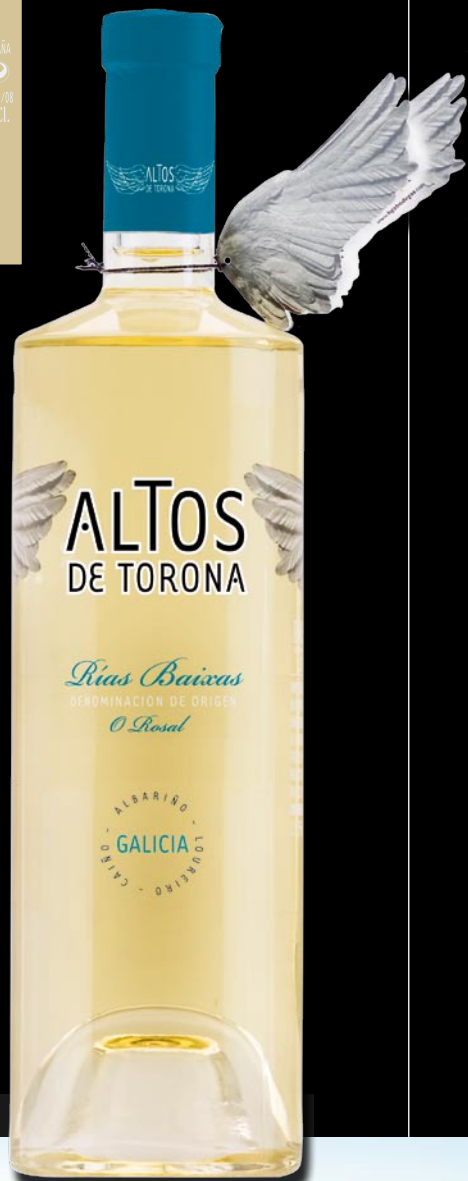
Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva.

el suelo

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales.

RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
O ROSAL

EMBOTELLADO PARA VINEDOS
VILACHÁN S.L. VILACHÁN S/L
TOMIÑO-PONTEVEDRA POR
R.E.N. 449577/0
O ROSAL-PONTEVEDRA/ESPAÑA
PRODUCTO DE ESPAÑA
CONTIENE SULFITOS. LOTE: EL/08
12.5% Vol - 75CL.



Vinedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal



42° Norte

8° 46' Oeste

Altitud: 200 - 350 m

Vilachán (Tomiño-Pontevedra)

ALTOS DE TORONA. CELESTIAL

www.altosdetorona.com



H|G|A

UN VINO CELESTIAL:

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.

ALTOS DE TORONA



VINIFICACIÓN:

Vendimia por separado y manual de las diferentes variedades una vez que la uva ha alcanzado su punto óptimo de maduración. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación a temperatura controlada hasta transformar en vino. Crianza sobre lías finas durante cuatro meses, aportando una mayor untuosidad y singularidad al vino.

VISTA:

Vino de altura con resonancias místicas.

OLFATO:

Acusada personalidad, resultado del "coupage" de nuestras variedades (albariño, loureiro y caiño). Complejo recorrido aromático, donde convergen fruta fresca y madura. Intensidad alta, con matices de fruta con hueso y toques tropicales a maracuyá y mango.

GUSTO:

Vino goloso, estructurado, con una vivacidad punzante que equilibra su paso por el paladar. Final largo y persistente. Respetando aromas y sabores de las variedades.

GASTRONOMÍA: Ideal para marisco, sushi y comidas especiadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuche de 2 botellas
Código ean botella 750ml: 8 - 437003 - 519079
Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519069
Europalet:

Total botellas: 552 - Total cajas: 92
Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,60 m - Peso: 756 Kg.

La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego.

el clima

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados.

situación

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva.

el suelo

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales.



Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal



42° Norte 8° 46' Oeste Altitud: 200 + 350 m

Vilachán (Tomiño-Pontevedra)

ALBANTA. CELESTIAL

www.altosdetorona.com



H|G|A

UN VINO CELESTIAL:

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.



ALBANTA



Botella 3/8 (375 ml)

Botella 750 ml

VINIFICACIÓN:

Moderno concepto de elaboración a partir de depósitos de especiales características aromáticas, siguiendo un riguroso proceso en el que la fermentación alcohólica se detiene antes de su finalización, con el objeto de obtener una mayor melosidad potenciando las espectaculares características propias del varietal.

VISTA:

Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos, limpios y muy brillantes.

OLFATO:

Nítidos aromas de frutas carnosas (piña ácida, albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal.

GUSTO:

Amante en boca. Melosidad en el primer ataque, quedando ligado al paladar. En boca resalta la tipicidad del varietal y su armonía.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella 750ml: 8 - 437003 - 921117

Código ean botella 375ml: 8 - 437003 - 519062

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 921124

Europalet:

Total botellas: 504 - Total cajas: 84

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,60 m - Peso: 756 Kg.

La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego.

el clima

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados.

situación

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva.

el suelo

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales.

ALBARIÑO 2006

TORRES DE ERMELO

RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Elegante, fragante, complejo, intrigante y untuoso, es el que las prodigiosas uvas del Val do Salnes dan lo mejor de sí mismas. Posee una amplia estructura y demuestra una enorme potencia aromática que se prolonga en el postgusto con un final persistente, armonico y rico en matices.

12,5% Vol. / 75 Cl.

Indicador para Vilachán, Vilachán, S.L.
por R.I. nº 61/55/P.O. - Cantabria
Encomenda - Producto de España
Contiene sulfita

0 000000 000000



Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal



42° Norte

8° 46' Oeste

Altitud: 200 - 350 m

Vilachán (Tomiño-Pontevedra)

LEGADO DE ALTURAS

www.altosdetorona.com



H|G|A

UN VINO CELESTIAL:

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.



TORRES de ERMELO

VINIFICACIÓN:

Una vez despalillada la uva se prensa cayendo el mosto por gravedad, en un ambiente libre de oxígeno, a los depósitos de maceración de acero inoxidable, donde fermenta de manera natural a temperatura controlada. Vino de tipicidad clásica de los albariños D.O. Rías Baixas.

VISTA:

Amarillo con notas verdosas, limpio y brillante.

OLFATO:

Aroma de buena intensidad, rico en matices, complejo y elegante. Predominio de notas de carácter varietal que transmiten matices afrutados y florales.

GUSTO:

Sabroso en boca, graso, con agradables contrastes dentro de un armónico equilibrio. Sensaciones de viveza y frescura. Potente retronasal y persistencia.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 6.20 (total); 0.32 gr/l (volátil)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella 750ml: 8 - 437003 - 921094

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 921091

Europalet:

Total botellas: 600 - Total cajas: 100

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,48 m - Peso: 717 Kg.

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantío. Ourense.

el clima

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto)

situación

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas so calcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel.

el suelo

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm.



Bodegas y viñedos de altura

42° 19' Norte 8° 09' Sur Altitud: 97 m

www.hgabodegas.com

BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

RIPPA
A·V·I·E



H|G|A



H|G|A

D O : Ribeiro
VARIEDAD: Treixadura, tarrantés
y godello
FERMENTACIÓN: Natural con
levaduras autóctonas en depósitos
de acero inoxidable, temperatura
controlada
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ribadavia

R I B E I R O
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Delicada combinación de las variedades Treixadura, Tarrantés y Godello. Seleccionadas y vendimiadas en su justo grado de maduración.

RIPPA A·V·I·E



VINIFICACIÓN:

Fermentación natural realizada con levadura autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, que resalta todo el potencial aromático de estas variedades.

VISTA:

Dorado, limpio y brillante.

OLFATO:

Aroma intenso, fruta blanca madura, toques exóticos y algo especializados del hollejo. Su aroma inconfundible, resulta de una mezcla de los aromas primitivos de las variedades que lo integran.

GUSTO:

Fresco, fructuoso, rico en matices varietales.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11%

GRADO DE ACIDEZ: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 3 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 12 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella 750ml: 8 - 437003 - 930201

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 930208

Europalet:

Total botellas: 576 - Total cajas: 48

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,60 m - Peso: 756 Kg.

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantío. Ourense.



el clima

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto)

situación

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas socialcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel.

el suelo

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm.



Bodegas y viñedos de altura



42° 19' Norte 8° 09' Sur Altitud: 97 m

www.hgabodegas.com

BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

Castelo dos Condes



H|G|A



H|G|A

RIBEIRO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D O : Ribeiro
VARIEDAD: Palomino
FERMENTACIÓN: Depósitos de
acero inoxidable, temperatura
controlada con mostos yema
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ribadavia

Elaborado con uvas de la variedad Palomino procedentes de la Denominación de Origen Ribeiro.



Castelo dos Condes

VINIFICACIÓN:

Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17° con mostos yema.

VISTA:

Dorado, limpio y brillante.

OLFATO:

Aroma con apuntes de fruta blanca, toques especiados.

GUSTO:

Fresco, sabroso, viva acidez. Gusto limpio y afrutado, como consecuencia de una fermentación de mostos muy limpios. Ideal para chateo y comidas ligeras.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11%

GRADO DE ACIDEZ: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 gr/l

CONSERVACIÓN: en lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

Caja de 12 botellas.

Código ean botella 750ml: 8 - 437003 - 930195

Código ean caja 12 bot: 1 - 8437003 - 930192

Europalet:

Total botellas: 576 - Total cajas: 48

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,60 m - Peso: 756 Kg.

Entre los ríos Miño y Tamuxe, resguardado de los vientos del norte por la sierra de O Argallo, se encuentra el valle de O Rosal. Su suave microclima lo convierte en un enclave privilegiado para la actividad agrícola, en especial para el cultivo de la vid y árboles frutales.



40% VOL
Aguardiente



30% VOL
Licor de Hierbas



17% VOL
Crema de Orujo



30% VOL
Licor Café

Lagar de Pedra

elaboración

Tras la extracción del mosto de las uvas para la elaboración de nuestros caldos, el resultante, llamado bagazo, es la materia prima utilizada para la elaboración de nuestros licores.

El bagazo es conservado en depósitos especiales donde se produce un proceso de fermentación natural que transforma los azúcares en alcohol.

Una vez fermentado se procede a su destilación en los alambiques de cobre, donde se calienta a fuego lento y se produce la evaporación de los alcoholes que se condensan al hacerlos circular por un serpentín bañado en agua fría. El aguardiente es el resultado de dicha condensación.

Este sistema tradicional mediante arrastre de vapor, permite obtener productos de máxima calidad conservando las características específicas de los aguardientes de orujo.

Pazo Valdomiño



41° 57' Norte

8° 46' Sur

Altitud: 15 m

Goián (Pontevedra)

Lagar
de Pedra



H|G|A



H|G|A

Lagar DE PEDRA



40% VOL .



30% VOL



17% VOL



30% VOL

AGUARDIENTE

FORMATOS:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ELABORACIÓN: Se obtiene por destilación de la pulpa de la uva, siguiendo el sistema tradicional de arrastre de vapor. **VISTA:** Brillante muy cristalino, perfectamente transparente con tonos plateados. **OLFATO:** Gran intensidad aromática, donde resaltan su finura, armoniosidad, con persistencia de sensaciones de manzana, hiervas y frutas exótica. **GUSTO:** Es generosa en boca, ardiente y estructurada. Ofrece retronasales con reminiscencias de Albariño.

LICOR DE HIERBAS

FORMATOS:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ELABORACIÓN: Destilación conjunta dos bagazos con 29 hierbas aromáticas. Licor de base 100% aguardiente de orujo, donde en la destilación se le aportan tanto hierbas aromáticas (hierba luisa, anís verde, anís estrellado, canela, romero, cilantro, etc...) como frutas (manzana, limón, naranja), además de café, cacao, etc, pasando a maceración después, donde le aportaremos algunas de las hierbas conjuntamente con vainilla y colorante durante dos meses, azucarándolo antes de filtrar. **VISTA:** Cristalino, de color intenso, recuerda a limón maduro. **OLFATO:** Predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas. **GUSTO:** Generosa en boca, sabor intenso, con agradable dulzura y cumplido final.

CREMA DE ORUJO

FORMATOS:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ELABORACIÓN: Licor de base concentrado láctico con aporte de aguardiente de orujo. **VISTA:** Nos recuerda al café con leche. **OLFATO:** Notas de toffee y vainilla. **GUSTO:** Agradable y untuoso, dominio de notas de alcohol.

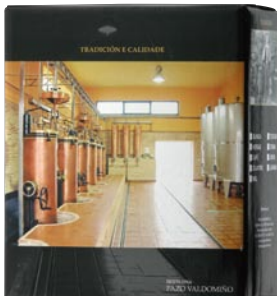
LICOR CAFÉ

FORMATOS:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ELABORACIÓN: Licor de base aguardientes de orujo. Maceración en frío de café descascado de tueste natural procedente de Brasil, África y Colombia. La maceración es de dos meses, donde se le aporta cáscara de naranja y nuez moscada. **VISTA:** Atractiva color castaña que recuerda al chocolate de tonalidad oscura pero brillante. **OLFATO:** De claros aromas tostados de buen café, gran intensidad aromática. **GUSTO:** Es agradable en boca, suave, de excelente equilibrio y persistencia.

25



bag in box

Caja de 6 botellas. Estuches de 2 botellas
Formatos: 0,70 cl (caja 6 botellas). 3 litros (bag in box)
Europalet:
Total botellas: 576 - Total cajas: 48
Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,60 m - Peso: 756 Kg.

Código ean: botella 700 ml
 Augardente: 8 - 435031 - 808219
 Licor de Hierbas: 8 - 435031 - 808226
 Crema: 8 - 435031 - 808271
 Licor café: 8 - 435031 - 808233

REGINA
VIARUM

REGINA
VIARUM
Godello

VIA
IMPERIAL
Mencia


ALBANTA

RIPPA
A.V.I.E

Castelo dos Condes



H|C

REINA
RUM
Mencía

REINA
Expresión

VIA
APPIA
Mencía



G|A



Lagar
DE PEDRA

TORRES de ERMELO

Si las puertas de la *percepción* se
abriesen, todo nos parecería tal
y como es;
Infinito.



H|G|A



www.reginaviarum.es



www.altosdetorona.com



Información y pedidos

Carretera Puxeiros al aeropuerto, 59
36415 Mos (Pontevedra)

T: 986 403 086
F: 986 403 086

ventas@hgabodegas.com
www.hgabodegas.com

HGA Bodegas y Viñedos de Altura S.L.