



H|G|A



HGA

BODEGAS HGA

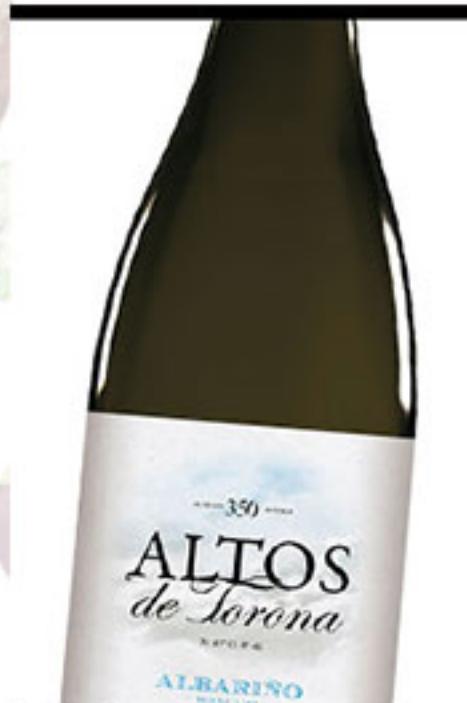
RÍAS BAIXAS



ALTOS DE TORONA
O ROSAL



ALTOS DE TORONA
BARRICA



ALTOS DE TORONA
ALBARIÑO



ALTOS DE TORONA
GODELLO



ALTOS DE TORONA
ESPUMOSO



ALBANTA



TORRE DE ERMELO



PAZO de VILLAREI



VILLAREI



ABADÍA DO SEIXO



TOLLODOIRO



PONTELLÓN



BODEGAS
ALTOS
de Torona

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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA CELESTIAL

www.altosdetorona.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A



DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIÉDAD VARIETY:

Albariño, Caiño y Loureiro.

Albariño, Caiño and Loureiro.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 40.000 bts.

PREMIOS Y MENCIONES: AWARDS AND MENTIONS:

- Decanter World Wine Awards 2015

Medalla de Bronce

- Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2015

Medalla de Oro • XII Concurso Internacional De Vinos Bacchus de Plata / Silver Bacchus

- International Wine Challenge London 2014

Medalla de Oro. Mejor Blanco de España.
Gold Medal. Best White Wine of Spain

- Concours Mondial Bruxelles 2014

Medalla de Oro / Gold Medal

- International Wine Challenge London 2013

Medalla de Oro / Gold Medal

- International Wine Guide

Medalla de Plata / Silver Medal

- XXXVI Challenge International Du Vin 2012

Medalla de Plata / Silver Medal

- X Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2012

Bacchus de Plata / Silver Bacchus

- XXII Concurso Internacional De Vinos Iberwine 2012

Medalla de Plata / Silver Medal



UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

Este 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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS de Torona O ROSAL

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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.

Each variety is separately hand harvested once the grapes have reached the optimum degree of ripeness.

The grapes are crushed, de-stemmed and cold macerated. Fermentation is carried out at controlled temperatures until complete vinification has been achieved. Matured over fine lees during for four months, providing greater smoothness and singularity to the wine.

VISTA APPEARANCE

Vino de altura con resonancias místicas.

A high-level wine with mystic echoes.

OLFATO AROMA

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.

Distinctive character as a result of the "coupage" of our varieties (Albariño, Loureiro and Caiño). Complex aromatic nuances, where fresh and mature fruits converge. High-intensity, with hints of stone fruits and tropical touches of mango and passionfruit.

GUSTO TASTE

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.

A sweet toothed wine, well structured, and with tingling vivacity, well balanced on the palate. Long persistent aftertaste while respecting the aromas and flavours of the varieties.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Ideal para marisco, sushi y comidas especiadas.

Ideal for shellfish, sushi and spicy foods.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519079
dimensiones / dimensions: 75 x 305 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519069
dimensiones / dimensions: 16 x 31,5 x 23,5 cm

Europalet / Euro pallet:

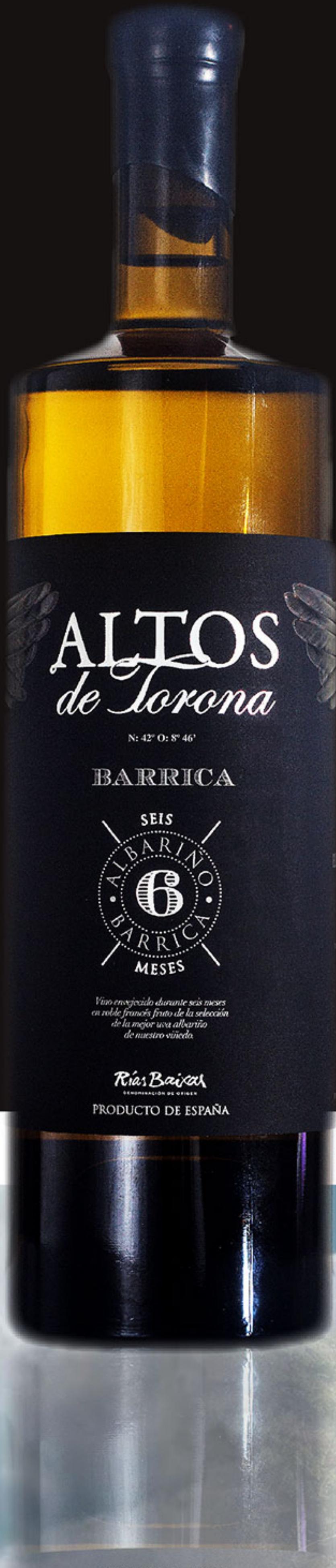
total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m

peso / weight: 934 kg





BODEGAS
ALTOS
de Torona

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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA CELESTIAL

www.altosdetorona.com

www.hgabodegas.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A



DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

En barrica de roble francés. On french oak.

CRIANZA MATURITY:

6 Meses sobre lías. 6 Months on fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 1.500 bts.



UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS de Torona

BARRICA

VINIFICACIÓN WINEMAKING

Elaborado a partir de vendimia seleccionada de uva albariño y fermentado en barricas borgoñonas de 300 litros de roble francés en sala climatizada a 18 grados. Crianza de seis meses en las propias barricas con battonage cada dos días. Posteriormente crianza sobre sus propias lías durante un periodo de 6 meses. Filtrado y embotellado. Crafted from selected Albariño grapes and fermented in 300 liter Burgundian barrels made from French oak in a 18° air-conditioned room.

Aged for 6 months in barrels with battonage every two days. Subsequently aged on its lees for a period of 6 months. Filtered and bottled.

VISTA APPEARANCE

Color amarillo brillante de capa alta. High layer bright yellow.

OLFATO SMELL

Aroma potente y varietal, fruta madura, especias dulces y mineral con un fino aporte de roble francés. Powerful and varietal scent, ripe fruit, sweet spices and mineral with a fine French oak flavouring.

GUSTO TASTE

Muy equilibrado, tierno, amplio y envolvente. Sabroso, fresco, buena acidez, con notas grasas y un retronal ahumado de madera. Very balanced, tender, ample and enveloping. Tasty, fresh, good acidity, with fat notes and a smoky wood aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Marida con una gran variedad de platos, pescados, arroces y se comporta muy bien con escabeches, ibéricos y quesos. Combines with a large variety of dishes, fish, rice and interacts very well with the marinades, cured Iberian meats and cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ LEVEL OF ACIDITY: 6 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGAR: 3 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8480010078701
dimensiones / dimensions: 75 x 305 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519717
dimensiones / dimensions: 17 x 27 x 34,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,70 m

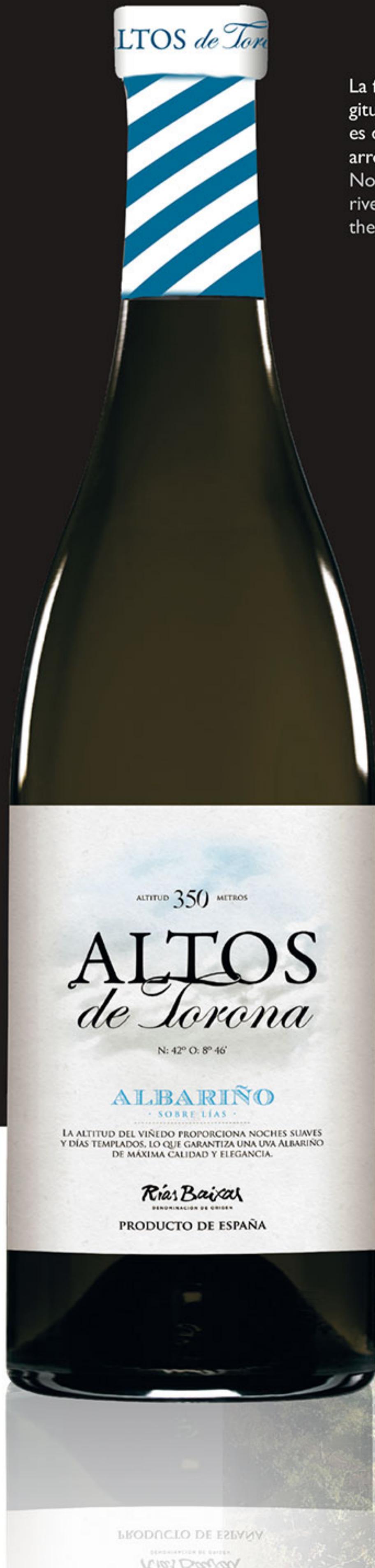
peso / weight: 952 kg



BODEGAS



ALTOS
de Torona



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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA CELESTIAL

www.altosdetorona.com

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televanta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

Sobre lías. On fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION:

50.000 bts.



LTOS de

UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS de Torona

ALBARIÑO

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Elaborado con uvas 100% Albariño. En esta bodega se elaboran excelentes vinos monovarietales siguiendo un cuidadoso proceso de elaboración en el que intervienen la más pura tradición de la zona y la más moderna tecnología enológica.

Produced with 100% Albariño grapes. This Winery makes excellent single varietal wines following a careful process of preparation involving the purest tradition of the area and the most modern technology wine.

VISTA APPEARANCE

A la vista es amarillo pajizo verdoso con abundante lágrima.
Straw yellow-green with abundant tear.

OLFATO AROMA

En el olfato confluyen aromas primarios de manzana, frutas de hueso con aromas de crianza tostados, balsámicos y minerales.
Primary aromas, blend Apple, stone fruit with aromas of ageing toast, balsamic and minerals.

GUSTO TASTE

Presenta un gusto suave en el ataque con volumen intenso, untuoso.
Soft in the attack with full volume, unctuous.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.
Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8° -10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.
In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519369
dimensiones / dimensions: 80 x 300 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519519
dimensiones / dimensions: 17,5 x 31 x 25,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 504

total cajas / total number of cases: 84

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m

peso / weight: 650 kg



BODEGAS
ALTOS
de Torona



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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra) Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA CELESTIAL

www.altosdetorona.com

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona



H|G|A

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIÉDAD VARIETY:

Blanco 100% Godello. White, 100% Godello.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

Sobre lías. On fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 10.000 bots.

**UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE**

Este 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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS de Torona

GODELLO

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Elaborado con uvas 100% Godello. En esta bodega se elaboran excelentes vinos monovarietales siguiendo un cuidadoso proceso de elaboración en el que intervienen la más pura tradición de la zona y la más moderna tecnología enológica.

Produced with 100% Godello grapes. This Winery makes excellent single varietal wines following a careful process of preparation involving the purest tradition of the area and the most modern technology wine.

VISTA APPEARANCE

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, abundante lágrima.

Straw yellow with greenish reflections, abundant tear

OLFATO AROMA

Complejo, elegante, intenso. Destacan notas de frutas maduras y de hueso (manzana, melocotón) y agradables notas florales.

Complex, elegant, intense. Highlighting notes of ripe and stone fruits (peach, apple) and pleasant floral notes

GUSTO TASTE

En boca es amplio, fresco, equilibrado. Sensaciones de fruta madura, notas balsámicas y florales untuoso y dotado de buena acidez.

porst gusto largo y persistente, con amplitud en boca

Broad in the mouth, fresh and balanced. Sensations of ripe fruit, balsamic and floral notes, creamy and with good acidity.

Long aftertaste and broad in the mouth.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8°-10°C**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOLIC DEGREE 12,4%****GRADO DE ACIDEZ TOTAL ACIDITY: 6 gr/l****AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGAR: 3,30 gr/l****CONSERVACIÓN CONSERVATION**

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519444
dimensiones / dimensions: 80 x 300 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519779
dimensiones / dimensions: 17,5 x 31 x 25,5 cm

Europalet / Euro pallet:**total botellas / total number of bottles: 504****total cajas / total number of cases: 84****dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m****peso / weight: 650 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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
 Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA CELESTIAL

www.altosdetorona.com

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
 Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
 Tel.: (+34) 986 442 602 • Televanta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Método champanoise. Champanoise method.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 2.000 bts.**UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE**

Éste es un espumoso 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.

This is a high-level sparkling wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS de Torona

BRUT NATURE

VINIFICACIÓN WINE MAKING

Partiendo de un vino base de la variedad Albariño, elaboramos este espumoso por el método tradicional de Champagne, estando en fase de rima por un periodo de 16 meses, a una temperatura controlada de 12-13 grados en nuestra cava climatizada; decantación por un periodo de un mes con removido de las botellas.

Using as a base an Albariño varietal wine, we produce this sparkling wine using the traditional method of Champagne, being in rhyme phase for a period of 16 months, at a controlled temperature of 12-13 degrees in our air-conditioned cellar; decantation for a period of one month using bottle removal process.

VISTA APPEARANCE

Amarillo pajizo, con destellos dorados.

Straw yellow with golden sparkles.

OLFATO AROMA

Expresivo, complejo, fruta fresca, láis finas, equilibrado.

Expressive, complex, fresh fruit, fine lees, balanced.

GUSTO TASTE

Fino amargor, equilibrado, burbujas finas, buena acidez, largo, afrutado y sabroso.

Fine bitterness, balanced, fine bubbles, good acidity, long, fruity and savory

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, escabeches, ahumados, quesos, carnes blancas.

Seafood products, pickles, smoked meat, cheese, white meat

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8° -10°C**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%****GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 7,30 gr/l****AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 1,90 gr/l****CONSERVACIÓN CONSERVATION**

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519451
dimensiones / dimensions: 100 x 320 mm**Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case:** 18437003519809
dimensiones / dimensions: 19,5 x 33 x 28,5 cm**Europalet / Euro pallet:****total botellas / total number of bottles:** 504**total cajas / total number of cases:** 84**dimensiones / dimensions:** 1,20 x 0,80 x 1,60 m**peso / weight:** 650 kg



BODEGAS
ALTOS
de Torona

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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



**ALBANTA
CELESTIAL**

www.altosdetorona.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A

**2013**

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stain - less steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 50.000 bts.



PREMIOS Y MENCIONES: AWARDS AND MENTIONS:

- Decanter World Wine Awards 2015
- Decanter World Wine Awards 2015
Vino Recomendado Commended Medal
- Internacional De Vinos Bacchus 2014
- Internacional De Vinos Bacchus 2014
Bacchus De Plata Silver Medal
- International Wine Challenge De Londres 2014
- International Wine Challenge De Londres 2014
Medalla De Oro Gold Medal
- Decanter World Wine Awards 2014
- Decanter World Wine Awards 2014
Medalla De Bronce Bronze Medal
- Concours Mondial Bruxelles 2014
- Concours Mondial Bruxelles 2014
Medalla De Oro Gold Medal
- International Wine Challenge New York 2013
- International Wine Challenge New York 2013
93 Puntos. 93 Points
- Los Angeles International Wine Competition 2013
- Los Angeles International Wine Competition 2013
Medalla de Plata Albariño Silver Medal Albariño

**H|G|A**

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8 – 437003 – 921117
dimensiones/ dimensions: 80 x 300 mm

Código EAN botella 370ml / EAN code on 375 ml bottle: 8 – 437003 – 519062
dimensiones/ dimensions: 62 x 250 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: I – 8437003 – 921124
dimensiones/ dimensions: 17 x 31 x 24 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 504

total cajas / total number of cases: 84

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m

peso / weight: 624 kg



BODEGAS
ALTOS
de Torona



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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



LEGADO DE ALTURAS HIGH-LEVEL LEGACY

BODEGAS
ALTOS
de Torona

www.altosdetorona.com

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A



DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stain - less steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 75.000 bots.



UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

TORRE DE ERMELO

[albariño]

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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.

After destemming the grapes are pressed and the must falls by gravity through an oxygen free atmosphere into the stainless steel maceration vats where natural fermentation takes place under controlled temperatures. A classical wine from the Rias Baixas Appellation of Origin.

VISTA APPEARANCE

Amarillo con notas verdosas, limpio y brillante.

Yellow with green tinges, clean and bright.

OLFATO AROMA

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

Aromas of good intensity, rich in nuances, complex and elegant. Prevalence of varietal notes which transmit floral and fruity tones.

GUSTO TASTE

Sabroso en boca, graso, con agradables contrastes dentro de un armónico equilibrio. Sensaciones de viveza y frescura. Potente retronasal y persistencia. Pleasant on the palate, oily with pleasant contrasts within a harmonic balance. Sensations of liveliness and freshness. Potent and persistent retro-nasal sensations.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,40%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,90 (total); 0,32 gr/l (volátil) 5,90 (total); 0,32 gr/L (volatile)

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,80 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003921094
dimensiones / dimensions: 70 x 330 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519090
dimensiones / dimensions: 15 x 34 x 22 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,48 m

peso / weight: 767 kg





PAZO de
VILLAREI
BODEGAS



En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rias Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei. The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas.

SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m. sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos pocos profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo. The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks or the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



PAZO DE VILLAREI
CELESTIAL



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

2013

DO APPELLATION OF ORIGIN:
Rías Baixas.
SUBZONA SUB ZONE:
Salnés.
VARIEDAD VARIETY:
Blanco 100% Albariño. White, 100%
Albariño.
FERMENTACIÓN FERMENTATION:
Depósitos de acero inoxidable. In stainless
steel vats.
VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED
VINEYARDS:
Meis, Pontevedra.
PRODUCCIÓN PRODUCTION: 120.000 bots.

PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:

- XXVI Edición De La Cata de Los Vinos de Galicia 2014
Acio de Oro D.O. Rías Baixas / Gold Medal
- XII Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2014
Bacchus de Oro / Gold Bacchus
- XXXVIII Challenge International Du Vin de Burdeos 2014
Medalla de Oro / Gold Medal
- International Wine Challenge London 2014
Medalla de Bronce / Bronze Medal
- Decanter World Wine Awards 2014
Medalla de Bronce / Bronze Medal
- Concours Mondial Bruxelles 2014
Medalla de Plata / Silver Medal
- Concurso Internacional Mundus Vini 2013 Alemania
Medalla de Oro / Gold Medal
- International Wine Challenge London 2013
Medalla de Bronce / Bronze Medal



H|G|A

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8412280605011
dimensiones / dimensions: 70 x 330 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18410302895140
dimensiones / dimensions: 15,5 x 34 x 22,5 cm

Desde el valle del Salnés surge este monovarietal de 100% Albariño para escenificar las mayores propiedades organolécticas que una casa puede ofrecer además de transmitir la tradición de los vinos de las Rías Baixas y del valle del Salnés.

75 cl



PAZO de VILLAREI

VINIFICACIÓN

Fermentación natural de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

VISTA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante, abundante lágrima.

OLFATO

Aromas de notable intensidad, aromas tropicales (piña), albaricoque, herbáceos, y ligeras notas de flores blancas.

GUSTO

Untoso, buena estructura, muy fresco, sensaciones de fruta de hueso y tropical, notas cítricas y herbáceos frescos, persistente ligero amargor y una acidez bien integrada.

GASTRONOMÍA

Mariscos, pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° -10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13°C (Desviación +/- 0,9)

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO DE ACIDEZ

ACIDEZ TOTAL g/l (a. tartárico): 6,50 g/l (Desviación +/- 1)

ACIDEZ VOLÁTIL g/l (a. acético): 0,4 g/l (Desviación +/- 0,4)

PH: 3,3 (Desviación +/- 0,5)

ÁCIDO SULFUROSO LIBRE: 30. Máximo: 50. Mínimo: 10.

ÁCIDO SULFUROSO TOTAL: 90. Máximo: 220. Mínimo: 0.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l (Desviación Máximo 5 g/l. Mínimo 1,5 g/l)

CONSERVACIÓN:

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

USO PREVISTO:

Consumo humano moderado.

MANIPULACIÓN RAZONABLEMENTE ESPERADA DEL PRODUCTO:

Consumo humano.

MANIPULACIÓN INAPROPRIADA PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA:

Utilización como condimento en comida .

CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES:

Personas alérgicas a sulfitos o sulfuroso.





PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rias Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei. The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas.

SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m. sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos poco profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo. The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks of the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



VILLAREI
CELESTIAL

www.hgabodegas.com



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A



DO APPELLATION OF ORIGIN:
Rías Baixas.
SUBZONA SUB ZONE:
Salnés.
VARIEDAD VARIETY:
Blanco 100% Albariño. White, 100%
Albariño.
FERMENTACIÓN FERMENTATION:
Barricas de Roble francés. French oak.

CRIANZA MATURITY:
6 Meses. 6 Months
VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED
VINEYARDS:
Meis, Pontevedra. 90 ha.
PRODUCCIÓN PRODUCTION: 13.000 bots.

PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:

- Challenge International du Vin 2011
- Challenge International du Vin 2011
Medalla de Oro Gold medal
Añada 2010
- Decanter World Wine Awards 2011
- Decanter World Wine Awards 2011
Medalla de Bronce Bronze medal
Añada Vintage 2010
- International Wine & Spirit Competition 2011
- International Wine & Spirit Competition 2011
Medalla de Bronce Bronze medal
Añada Vintage 2010
- International Wine Challenge 2010
- International Wine Challenge 2010
Medalla de Plata Silver medal
Añada Vintage 2009
- International Wine & Spirit Competition 2010
- International Wine & Spirit Competition 2010
Medalla de Plata Silver medal
Añada Vintage 2009



H|G|A



Seis meses sobre lías. Este Albariño contiene la esencia de la cultura vinícola de Galicia desde sus raíces Celtas. Disfrute el sabor original de una elaboración que respeta un método tradicional de más de 20 siglos.

The wine you have in your hands contains the essence of the wine making culture of Galicia since its beginnings in Celtic times. Enjoy the original flavour of a elaboration that respects the traditional methods of more than 20 centuries.

75 cl



VILLAREI

VINIFICACIÓN WINEMAKING

Elaborado con uvas 100% Albariño. En esta bodega se elaboran excelentes vinos monovarietales siguiendo un cuidadoso proceso de elaboración en el que intervienen la más pura tradición de la zona, cuna del Albariño, y la más moderna tecnología enológica.

Produced with 100% Albariño grapes. This Winery makes excellent single varietal wines following a careful process of preparation involving the purest tradition of the area, cradle of the Albariño, and the most modern technology wine.

VISTA APPEARANCE

A la vista es amarillo pajizo verdoso con abundante lágrima.
Straw yellow-green with abundant tear.

OLFATO SMELL

En el olfato confluyen aromas primarios de manzana, frutas de hueso con aromas de crianza tostados, balsámicos y minerales.

Primary aromas, blend Apple, stone fruit with aromas of ageing toast, balsamic and minerals.

GUSTO TASTE

Presenta un gusto suave en el ataque con volumen intenso, untuoso.
Soft in the attack with full volume, unctuous.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados y arroces.
Shellfish, fish and rice.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8° -10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8410302844059
dimensiones / dimensions: 80 x 300 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18410302844056
dimensiones / dimensions: 30,5 x 9 x 51 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 240

total cajas / total number of cases: 40

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,10 m

peso / weight: 380 kg



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rias Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei. The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas.

SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m. sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos poco profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo. The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks of the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



ABADÍA DO SEIXO
CELESTIAL



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS



DO APPELLATION OF ORIGIN:
Rías Baixas.
SUBZONA SUB ZONE:
Salnés.
VARIEDAD VARIETY:
Blanco 100% Albariño. White, 100%
Albariño.
FERMENTACIÓN FERMENTATION:
Depósitos de acero inoxidable. In stainless
steel vats.
VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED
VINEYARDS:
Meis, Pontevedra.
PRODUCCIÓN PRODUCTION: 100.000 bots.



H|G|A



Tierra, sol y uva se conjugan para ofrecernos en este vino la esencia y la tipicidad de nuestra variedad más representativa, el albariño, con el perfil de los monovarietales clásicos de Rías Baixas. Earth, sun and grape combine to offer with this wine the essence and characteristic of our most representative variety, Albariño, with a single variety profile which is classical of Rías Baixas.

75 cl.

ABADIA DO SEIXO



VINIFICACIÓN WINEMAKING

Elaboración tradicional con uvas 100% Albariño. Traditional preparation with 100% Albariño grapes.

VISTA APPEARANCE

Vino de color amarillo pajizo con algún efecto verdoso. Limpio, brillante sin formar lágrima. Ligero en copa. Wine, with straw-like yellow colour and few greenish reflections. Clean bright without forming a teardrop. Light in the glass.

OLFATO SMELL

Presenta aromas a manzana madura, pomelo, algo de flor blanca. A copa movida, junto con las notas frutales aparecen algunas notas herbales. Wine, with straw-like yellow colour and few greenish reflections. Clean bright without forming a teardrop. Light in the glass.

GUSTO TASTE

En boca es sencillo. Acidez no muy apreciable de entrada pero sí después de tragarlo. Afrutado con amargor final que se fusiona con esa acidez "tardía". Retronasal herbal. In the mouth it is simple. Very slight acidity on tasting, but stronger after swallowing. Fuity with bitter finish that blends with "late" acidity. Retronasal herbal.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados. Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° -10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5°C (Desviación +/- 0,9)

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO DE ACIDEZ

ACIDEZ TOTAL g/l (a. tartárico): 6,50 g/l (Desviación +/- 1)

ACIDEZ VOLÁTIL g/l (a. acético): 0,4 g/l (Desviación +/- 0,4)

PH: 3,3 (Desviación +/- 0,5)

ÁCIDO SULFUROSO LIBRE: 25. Máximo: 50. Mínimo: 10.

ÁCIDO SULFUROSO TOTAL: 90. Máximo: 200. Mínimo: 0.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l (Desviación Máximo 5 g/l. Mínimo 1,5 g/l)

CONSERVACIÓN:

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

USO PREVISTO:

Consumo humano moderado.

MANIPULACIÓN RAZONABLEMENTE ESPERADA DEL PRODUCTO:

Consumo humano.

MANIPULACIÓN INAPROPRIADA PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA:

Utilización como condimento en comida.

CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES:

Personas alérgicas a sulfitos o sulfuroso.



Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8410302845001
dimensiones / dimensions: 70 x 330 mm

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18410302845039
dimensiones / dimensions: 15,5 x 33,5 x 22 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m

peso / weight: 765 kg





BODEGAS
ALTOS
de Torona

La finca se encuentra en Vilachán (Tomío-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. The vineyard is located in Vilachán (Tomío-Pontevedra), at 42° North, 8° 46'W at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomío-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomío-Pontevedra)



BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA HIGH-LEVEL WINERIES AND VINEYARDS

www.tollodouro.com

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.

Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)

Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona



H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIÉDAD VARIETY:

Albariño, Loureiro, Caiño Blanco y Treixadura. Albariño, Loureiro, Caiño Blanco and Treixadura.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

Este 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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

Tollodouro

ROSAL

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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.

Each variety is separately hand harvested once the grapes have reached the optimum degree of ripeness.

The grapes are crushed, de-stemmed and cold macerated. Fermentation is carried out at controlled temperatures until complete vinification has been achieved. Matured over fine lees during four months, providing greater smoothness and singularity to the wine.

VISTA APPEARANCE

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.

Brilliant straw-yellow in color with greenish highlights.

OLFATO AROMA

En nariz es franco, presenta una intensidad media alta, con aromas de hierbas y frutas.

The bouquet is open, medium-high in intensity, with herbal and fruit bouquet.

GUSTO TASTE

En boca es potente, graso, largo. Con acidez equilibrada, sabroso, con un retrogusto agradable y con recuerdos mentolados y balsámicos.

The flavor is strong, full, and long-lasting with a balanced acidity. It is tasty and has a pleasant aftertaste, with menthol and balsamic hints.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8° - 10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Caja de 6 botellas.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8 – 437003 – 229022

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: I – 8437003 – 229084
dimensiones/ dimensions: 17 x 26 x 32 cm.

Código EAN caja 12 botellas/ EAN code on 12 bottle case: I – 8437003 – 229077
dimensiones/ dimensions: 26,5 x 35,5 x 32,5 cm.

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 630

total cajas/ total number of cases: 105

dimensiones/ dimensions: 1,75 x 0,80 x 1,20 m.

peso/ weight: 870,5 Kg.





BODEGAS
ALTOS
de Torona

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. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46'W at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

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. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra) Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA HIGH-LEVEL WINERIES AND VINEYARDS

www.tollodouro.com

BODEGAS
ALTOS
de Torona

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.

Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)

Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stain-less steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**VINEYARDS:**

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

**UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE**

Este 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.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

Pontellón

ALBARÍNO

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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.

Up-to-date production concepts using vats with specific characteristics to potentiate aromas. Strict procedures are followed in which the alcoholic fermentation is detained before completion with the object of obtaining greater smoothness as well as optimising the spectacular characteristics of the variety.

VISTA APPEARANCE

Color amarillo limón, limpio y brillante.

Brilliant, clean, lime-yellow in color.

OLFATO AROMA

En nariz es limpio, potente con notas cítricas y frutales.

The bouquet is clean and strong with fruity and citric accents.

GUSTO TASTE

En boca es estructurado, con cuerpo y largo, con predominio de frutas y cítricos en el paso de la boca. Largo y elegante en el retrogusto.

The flavor is structured, full-bodied and long-lasting. Citric and fruity highlights come through when being swallowed. The aftertaste is long-lasting and elegant.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 8° - 10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Caja de 6 botellas.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8 – 437003 – 229008

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: I – 8437003 – 229046

dimensiones/ dimensions: 15,6 x 22,9 x 33,5 cm.

Código EAN caja 12 botellas/ EAN code on 12 bottle case: I – 8437003 – 229039

dimensiones/ dimensions: 23,5 x 30,5 x 33,5 cm.

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 750

total cajas/ total number of cases: 125

dimensiones/ dimensions: 1,83 x 0,80 x 1,20 m.

peso/ weight: 957,5 Kg.

