



BODEGAS HGA

RIBEIRA SACRA



**REGINA VIARUM
MENCÍA**



REGINA EXPRESIÓN



FINCA LA CAPITANA



**REGINA VIARUM
GODELLO**



**REGINA VIARUM
ECOLÓGICO**



**VÍA IMPERIAL
MENCÍA**



**VÍA APPIA
MENCÍA**



SACRIMA



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
 Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;

Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the

River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo.

12 hectares.

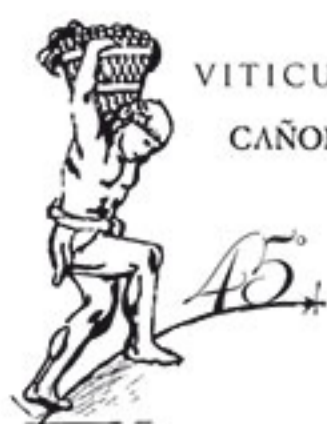
PRODUCCIÓN PRODUCTION: 80.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

- International Wine Challenge London 2015
Silver Medal
- XXVI Cata De Los Vinos De Galicia 2014
Acio de Plata D.O. Ribeira Sacra
- 22th Competición Internacional de Vinos de Montaña
de Aosta 2014 (Cervim)
Medalla de Plata
- Decanter World Wine Awards 2014
Medalla de Bronce
- Concours Mondial Bruxelles 2014
Medalla de Oro
- XX Edición Cata de Vinos Ribeira Sacra 2014
Mejor tinto Ribeira Sacra
- 21th Competición Internacional de Vinos de
Montaña de Aosta 2013 (Cervim)
Premio Especial Cervim 2013
"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"
- Los Angeles Int. Wine Comp. 2013
Gold Medal
- International Wine Challenge New York 2013
Bodegas Regina Viarum, 2011.
Distinción Chairman's Trophy
- Los Angeles International Wine Competition 2013
Best Of Class, Gold Medal. Ribeira Sacra DO 2011
- International Wine Challenge London 2013
Mención de Honor: Regina Viarum 2011



H|G|A



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

REGINA
VIARUM
Mencia

VINIFICACIÓN VINIFICATION

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. Careful selection of the best grapes from our estates using a selection table. Low temperature maceration for 72 hours, followed by fermentation at controlled temperature with daily "délastage" and over-pumping at a temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity maximum temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity of the grape.

VISTA APPEARANCE

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.

Clear, fluid and consistent highlighting distinctive reflections of the legs. High to mid-depth colour: attractive black cherry with violent tones.

OLFATO AROMA

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.

Pleasant first impressions, fruity tones, fresh with fully ripe red fruit. Complex on the nose with varied nuances, mineral background evident on tasting.

GUSTO TASTE

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.

Fresh attack, intense and highly expressive mineral tones with rounded velvety structure on the palate. Soft, complex with long retronasal persistence, the variety comes to mind with time. Warm and persistent.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



Caja de 6 botellas.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519024

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519021

dimensiones / dimensions: 35,5 x 15 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 1,55 m.

peso/ weight: 873 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
 Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

9 meses en barricas 90% roble francés y 10% roble americano. Nine months in wood barrels; 90% french oak and 10% american oak.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober; Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo. 12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 15.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

- Decanter World Wine 2015
Medalla de Oro
- 22th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim)
Medalla de Oro
- Los Angeles International Wine Competition 2013
Gold Medal
- International Wine Challenge New York 2013
Distinción Finalista
- XXXVII Challenge International Du Vin 2013
Medalla de Oro
- Concurso Internacional Premium Select Wine Challenge Prowein 2013
Máxima calificación de Excelente
- Distinciones Gallaecia 2012
Distinción Gallaecia 2012
- 20th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2012
Medalla de Plata
Premio Especial Cervim 2012
"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"
- International Wine Guide
Medalla de Plata
- Concurso Internacional de los Mejores Vinos de España en EEUU Organizados Por Wine Events
Medalla de Oro



H|G|A



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

REGINA
Expresión

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas 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. Nueve meses de crianza en barrica de Roble Francés. Elaboración artesanal. Se recomienda decantación debido al poco proceso de filtrado.

Careful selection of the best grapes from our estates using a selection table. Low temperature maceration for 72 hours, followed by fermentation at controlled temperature with daily "délastage" and over-pumping at a maximum temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity of the grape. Nine months aging in French oak barrels. Traditional vinification. Decanting is recommended due to low levels of filtration.

VISTA APPEARANCE

Rojo intenso de aspecto limpio.

Clear intense red.

OLFATO AROMA

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.

Seductive, with elegant complex nose, assimilation on the palate leads to differentiated tones through aeration, evolving intense potent aromas with fruity, balsamic and mineral tones.

GUSTO TASTE

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, succulento y jugoso. Final prolongado. Equilibrado, fresco y envolvente.

Characteristic body and density for this wine which, given the excellent balance between spicy and oaky, turns this young variety into a wine with character and structure. Firm tannins, succulent and fruity. Prolonged aftertaste. Balanced, fresh and rounded.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Ideal para carnes rojas.

Ideal for red meats.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 gr/l

CONSERVACIÓN* CONSERVATION*

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.

*Vino excelente para guardar debido a su crianza. * Excellent wine for keeping given its maturity



Caja de 6 botellas. Estuche de 1, 2 y 3 botellas
Case containing 6 bottles. Packs containing 1, 2 and 3 bottles.
Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519048
Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519642
dimensiones/ dimensions: 16 x 23,5 x 31 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 1,45 m.
peso/ weight: 941 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.



SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos Finca La Capitana. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Finca La Capitana vineyards . Region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% Tempranillo. Red, 100% Tempranillo.

CRianza MATURITY:

18 MESES EN BARRICA Y 18 MESES EN BOTELLA

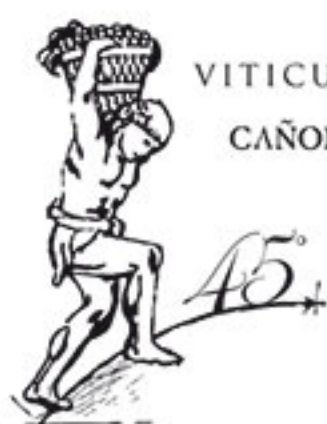
18 months in oak and 18 months in bottle

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Finca La Capitana. Amandi, Sober. Lugo

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 1.500 bots.



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

*Finca
la Capitana*
REGINA VIVUM

75 cl



VINIFICACIÓN VINIFICATION

Selección de nuestras uvas tempranillo de la Finca la Capitana. Maceración prefermentativa en frío durante 7 días en depósitos troncocónicos de roble francés. Posterior fermentación a 25 grados con cuatro remontados diarios. Una vez acabada la fermentación, relleno de los depósitos troncocónicos y maceración postfermentativa durante 30 días. Descubado y prensado. Posterior crianza durante 7 meses sobre sus propias lías. Crianza 18 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella. Selection of our tempranillo grapes Finca la Capitana. e full colour, aroma and complexity of the grape. Cold maceration for 7 days in tanks tapered French oak. Subsequent fermentation at 25 degrees four times per day. Once the fermentation, filling the conical tanks and post-fermentation maceration for 30 days. Then aged for 7 months on its lees. Crianza 18 months in French oak barrels and 18 months in bottle.

VISTA APPEARANCE

Color rojo cereza picota, con una capa media alta. Abundante lágrima.
Red cherry, with an upper middle layer. Abundant tears.

OLFATO AROMA

Aromas de gran intensidad de frutos negros (grosella-mora) notas de tostadas, tostadas, ahumados, madera integrada.

Intensive aromas of black fruit (blackcurrant-blackberry) notes of toast, smoked, integrated wood.

GUSTO TASTE

Cuerpo con buena estructura, carnosos, untuosos, con notas de frutos negros, chocolate, toques minerales, un vino con gran personalidad.

Body with good structure, fleshy, creamy, with hints of dark fruit, chocolate, mineral notes, a wine with great personality.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meat, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 16°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 14,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 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 1 botella.

Case containing 1 bottle.

Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519376

Código EAN caja 1 botella / EAN code on 1 bottle case: 8437003519376

dimensiones / dimensions: 33 x 12 x 12 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 1,55 m.

peso/ weight: 873 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
 Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

100% godello. White, 100% godello.

CRIANZA MATURITY:

3 meses sobres lías finas en foudre de roble francés. Three months in barrels on fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;

Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the

River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo.

12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 7.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

- 21th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2013 (Cervim) Medalla de Plata
Premio Especial Cervim 2013
"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"
- 20th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2012 Medalla de Plata
- Cata de Vinos para la Revista Selección 2012 Catalogado con dos estrellas
- 19th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2011 Medalla de Plata
- "Premios Excelencia Ribeira Sacra 2010" Regina Viarum Godello 2009
- "Distincions Gallaecia 2010" Regina Viarum Godello 2009



H|G|A



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

REGINA
VIARUM
Godello

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Fermentación natural de larga duración en depósitos de madera o froude de roble francés a temperatura controlada, y posterior crianza sobre finas lías durante tres meses.

Fermentación natural de larga duración en depósitos de madera o froude de roble francés a temperatura controlada, y posterior crianza sobre finas lías durante tres meses.

VISTA APPEARANCE

Aspecto brillante, limpio. Intensidad de color claro y dorado.

Crystalline, bright and clear. This is a free flowing and serene wine. Clear, light golden yellow colour with green overtones.

OLFATO AROMA

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

The first impression is aromatic and pleasant, intense aromas of mature fruit. Fruity nuances typical of the godello variety.

GUSTO TASTE

Evolución y paso en boca con un ataque suave y fresco. Intensidad media con una dulzura generosa y una acidez agradable que le aporta frescura. Untuoso, lineal largo y seco a madera bien integrada.

The attack is smooth and fresh evolving on mid-palate. Medium intensity with generous sweetness and harmonious and pleasant acidity. Wellbalanced, fresh and lively, complemented with intense retro nasal sensations and a noble aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, embutidos ahumados y carne blanca.

Shellfish, fish, chicken and gamebirds, rice, fresh cheeses.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 4 gr/l

CONSERVACIÓN* CONSERVATION*:

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



Caja de 6 botellas. Estuche de 1, 2 y 3 botellas
Case containing 6 bottles. Packs containing 1, 2 and 3 bottles.
Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8437003519055
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003519038
dimensiones/ dimensions: 16 x 23,5 x 32,5 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 1,50 m.
peso/ weight: 955 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



Primer
tinto ecológico
en barrica de
Galicia

EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

6 meses en barrica de Roble Francés 90% y Americano 10%. Uvas de producción ecológica. 6 months in French (90%) and American oak barrels (10%). Ecologically produced grapes.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober; Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo. 12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 7.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

• 22th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim) Medalla de Plata

• ECOVINO 2014 Medalla de Plata

• 21th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2013 (Cervim) Medalla de Oro

Premio Especial Cervim
"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

**REGINA
VIARUM**
*mencia ecológica
en barrica*

VINIFICACIÓN VINIFICATION

6 meses en barrica de Roble Francés 90% y Americano 10%. Uvas de producción ecológica.

6 months in French (90%) and American oak barrels (10%). Ecologically produced grapes.

VISTA APPEARANCE

Intensidad de color con una capa media-alta, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas.

Intense mid-depth colour, attractive black cherry with violet reflections.

OLFATO AROMA

Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros.

Its aroma is pleasant at first taste, fruity, fresh and very ripe red fruits.

GUSTO TASTE

Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente.

Fresh first taste, mineral background with great expressivity, rounded structure and velvety in the mouth. Friendly, wide and with persistent retronasal. Warm and persistent.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 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: 8437003519109
Código EAN caja 3 botellas/ EAN code on 3 bottle case: 18437003519175
dimensiones/ dimensions: 34 x 8 x 25 cm

Europalet/ Euro pallet:
total botellas/ total number of bottles: 288
total cajas/ total number of cases: 96
dimensiones/ dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m.
peso/ weight: 405 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
 Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;

Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the

River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo.

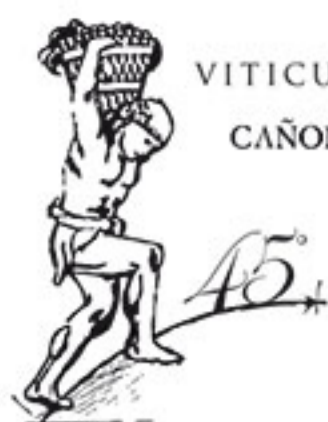
12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 60.000 bots.

Especial hostelería. Special hostelry.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

- Guía de Vinos y Aguardientes de Galicia 2012
Medalla de Oro
- Gallaecia 2012
Premio Distinción
- Cata de Vinos de Galicia 2009
Mención especial



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.



VINIFICACIÓN VINIFICATION

Fermentación natural en depósitos de acero inox- idable a una temperatura entre 19° y 21° y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación. Natural fermentation in stainless steel vats at a temperature between 19° and 21° with early devatting before totally finishing the fermentation.

VISTA APPEARANCE

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

Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright.

OLFATO AROMA

Vino seductor, con nariz varietal, limpio y afrutado, con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz.

Grassy on the nose. A seductive and fruity wine with predominance of red fruit aromas. Mineral aromas.

GUSTO TASTE

En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio.

The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 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. Estuche de 1, 2 y 3 botellas
Case containing 6 bottles. Packs containing 1, 2 and 3 bottles.
Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8437003519000
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003519004
dimensiones/ dimensions: 33,5 x 15,5 x 22,5 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 1,55 m.
peso/ weight: 768 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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



**EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR**

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HERÓICA

www.reginaviarum.es

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;

Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the

River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo.

12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 60.000 bots.



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

VIA
APPÍA
Mencia

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 19° y 21° y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación. Natural fermentation in stainless steel vats at a temperature between 19° and 21° with early devatting before totally finishing the fermentation.

VISTA APPEARANCE

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

Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright.

OLFATO AROMA

Vino seductor, con nariz varietal, limpio y afrutado, con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz.

Grassy on the nose. A seductive and fruity wine with predominance of red fruit aromas. Mineral aromas.

GUSTO TASTE

En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio.

The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 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. Estuche de 1, 2 y 3 botellas

Case containing 6 bottles. Packs containing 1, 2 and 3 bottles.

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8437003519017

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003519168

dimensiones/ dimensions: 33 x 15 x 22,5 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 1,55 m.

peso/ weight: 764 Kg.



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



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. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

SITUACIÓN SITUATION

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°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

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. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



EL SACRIFICIO
TIENE OTRO
SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HERÓICA

www.reginaviarum.es

THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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:**

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**VINEYARDS:**

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober;

Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the

River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo.

12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 60.000 bots.

Especial hostelería. Special hostelry.

VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDIRIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe**VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING**

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.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.



75 cl

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Fermentación natural en depósitos de acero inox- idable a una temperatura entre 19° y 21° y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación. Natural fermentation in stainless steel vats at a temperature between 19° and 21° with early devatting before totally finishing the fermentation.

VISTA APPEARANCE

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

Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright.

OLFATO AROMA

Vino seductor, con nariz varietal, limpio y afrutado, con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz.

Grassy on the nose. A seductive and fruity wine with predominance of red fruit aromas. Mineral aromas.

GUSTO TASTE

En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio.

The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 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: 8437003519291

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519410

dimensiones / dimensions: 31 x 17 x 25 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 1,55 m.

peso/ weight: 765 Kg.



www.hgabodegas.com

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

Ctra. de Puxeiros a Peinador, 51. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)

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