



## BODEGAS HGA

### RIBEIRO



**CASTELO DOS CONDES**



**RIPPA AVIE**

### MONTERREI



**VECRIMA**

### RIBERA DEL DUERO



**EL ILUSIONISTA JOVEN**



**EL ILUSIONISTA ROBLE**



**EL ILUSIONISTA CRIANZA**

### RIOJA



**DIEZ HECTÁREAS JOVEN**



**DIEZ HECTÁREAS CRIANZA**



**DIEZ HECTÁREAS RESERVA**



# H|G|A

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Ourense. Winery owned vineyards in southern Galicia in the confluence of the valleys formed by the rivers Miño, Avia, Arnoia and Barbantiño. Ourense.



### SITUACIÓN SITUATION

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas so calcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel. 42° 19' north and 8° 09' West. The sometimes steep gradients are overcome by terraces denominated "so calcos" or "bocaribeiros" which follow the contours of the gradients.

### EL CLIMA THE CLIMATE

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto). Humid with mild temperatures, scarce rainfall and with Mediterranean tendencies (950 mm average). Over 1900 hours of sunshine per year, reaching a maximum in the summer months (July and August).

### EL SUELO THE SOIL

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm. Basically of granitic origin with depths that vary between 70 and 100 cm.

### Bodegas y Viñedos de Altura High-level Wineries and Vineyards



**BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA**  
HIGH-LEVEL WINERIES AND VINEYARDS

**CASTELO DOS CONDES**





H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:  
Ribeiro.

VARIEDAD VARIETY:  
Palomino.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:  
Depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada con mostos yema.

Stainless steel temperature controlled vats, using free run juice.

CRianza MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ribadavia.

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

Produced using Palomino grapes from the Appellation of Origin Ribeiro.

## CASTELO DOS CONDES

75 cl



### VINIFICACIÓN VINIFICATION

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

Natural fermentation at 17°C in temperature controlled stainless steel vats using free run juice.

### VISTA APPEARANCE

Dorado, limpio y brillante.

Yellow, clean and bright.

### OLFATO AROMA

Aroma con apuntes de fruta blanca, toques especiados.

Aromas suggesting white fruits with spicy nuances.

### GUSTO TASTE

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

Fresh, rich, with sharp acidity. Clean and fruity on the palate as a result of the fermentation of pure, clean must. Ideal for drinking on its own or with light meals.

### GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 11%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,5 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: 8 - 437003 - 930195

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8437003 - 930192

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 576

total cajas/ total number of cases: 48

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

peso/ weight: 756 Kg.





# H|G|A

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Ourense. Winery owned vineyards in southern Galicia in the confluence of the valleys formed by the rivers Miño, Avia, Arnoia and Barbantiño. Ourense.



## SITUACIÓN SITUATION

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas so calcos o bocaribeiras que siguen las curvas de nivel. 42° 19' north and 8° 09' West. The sometimes steep gradients are overcome by terraces denominated "so calcos" or "bocaribeiros" which follow the contours of the gradients.

## EL CLIMA THE CLIMATE

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto). Humid with mild temperatures, scarce rainfall and with Mediterranean tendencies (950 mm average). Over 1900 hours of sunshine per year, reaching a maximum in the summer months (July and August).

## EL SUELO THE SOIL

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm. Basically of granitic origin with depths that vary between 70 and 100 cm.

**Bodegas y Viñedos de Altura**  
High-level Wineries and Vineyards



**BODEGAS Y VIÑEDOS  
DE ALTURA**  
HIGH-LEVEL WINERIES  
AND VINEYARDS

**Rippa  
Avie**

[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



H|G|A



H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:  
Ribeiro.

VARIEDAD VARIETY:

Treixadura, torrontés y godello. Treixadura, torrontés and godello.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Natural con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada. Natural, using autochthonous yeasts in stainless steel temperature controlled vats.

CRianza MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ribadavia.

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

A delicate combination of the varieties treixadura, torrontés and godello. Selected and harvested at their optimum degree of maturity.

## Rippa Avie

### VINIFICACIÓN VINIFICATION

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

Natural fermentation using autochthonous yeasts in temperature controlled stainless steel vats which highlight all the potential aromas of these varieties.

### VISTA APPEARANCE

Dorado, limpio y brillante.

Yellow, clean and bright.

### OLFATO AROMA

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

Intense aromas of mature white fruits, exotic tinges characteristic of the lees. The unmistakable aroma is a blend of the basic aromas of the different varieties used.

### GUSTO TASTE

Fresco, fructuoso, rico en matices varietales.

Fresh, rich, with abundant varietal nuances.

### GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 11%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 3 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: 8 - 437003 - 930201

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8437003 - 930208

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 576

total cajas/ total number of cases: 48

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

peso/ weight: 756 Kg.





The Ribera del Duero is located in the southeast of Castillo and León, in the highest part of the Douro, and extends from east to west, forming a wide channel at the top of the plateau. The more than 20,000 hectares covered by the Regulatory Council today cover 104 municipalities, scattered between the provinces of Valladolid, Burgos, Segovia and Soria. The main cities of the denomination are: Aranda de Duero, Penafiel, Roa and San Esteban de Gormaz. La Ribera del Duero se sitúa en el sureste de Castilla y León, en la parte más alta del Duero, y se extiende desde el este al oeste, formando un extenso canal en la parte alta de la meseta. Las más de 20.000 hectáreas amparadas por el Consejo Regulador abarcan en la actualidad 104 municipios, dispersados entre las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria.

#### SITUATION SITUACIÓN

It can be said that the plateau slopes down from east to west with an average altitude of 750-1,000 metres. The vineyards extend along the 110 km of the river, and penetrate into the east in the province of Burgos. Se puede decir que la meseta se inclina hacia abajo desde el este hacia el oeste con una altitud media de 750-1.000 metros. Los viñedos se extienden a lo largo de 110 kilómetros del río, penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

#### THE CLIMATE EL CLIMA

Protected from the cold winds, it has moderate or low rainfall: rainfall between 75 and 90 days per year, especially in spring and autumn, with the additional contribution of moisture provided by the mists of the Duero. The summers are hot and dry. Protegido de los fríos vientos, cuenta con precipitaciones moderadas o escasas, sobre todo en primavera y otoño, con el aporte adicional de la humedad que proporcionan las nieblas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

#### THE SOIL EL SUELO

Soils in this area are complex. In the countryside, at the foot of the valley, they are alluvial with sand and clay. The soil consists of limestone and chalk in the east, and chalk, in the west in the upper part of the sides of the valley, where the "paramo" is found. To the east, the lower slopes are composed of clay and marl, while the lower slopes are dominated by limestone, clay and marl. Los suelos de esta zona son complejos. En la campiña, al pie del valle, son aluviales con arena y arcilla. En la parte más alta de los lados del valle, se compone de piedra caliza y tiza en el este, y de tiza, en el oeste. Hacia el este, las laderas más bajas son de arcilla y marga, mientras que en las cuevas más bajas predomina la piedra caliza, la arcilla y la marga.

HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA  
HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. SPAIN



EL ILUSIONISTA  
JOVEN

EL ILUSIONISTA



# H|G|A

**APPELLATION OF ORIGIN DO**  
Ribera del Duero

**VARIETY VARIEDAD**  
100% Tempranillo

**MATURITY CRIANZA**  
None. No tiene.

**PRODUCTION PRODUCCIÓN**  
20.000 Bottles. 20.000 Botellas.

### TEMPRANILLO TEMPRANILLO

Tempranillo is a famous Spanish grape variety used in many rich Spanish red wines. Tempranillo is marked by strong fruit flavors and aromas. Other characteristics of Tempranillo include deep color, weak acidity, medium to strong tannins, and moderate amounts of alcohol.

Tempranillo es la variedad de uva más famosa de España, utilizada en muchos vinos tintos españoles de excelente calidad. La uva tempranillo está marcada por fuertes sabores frutales y aromas. Otras características de la uva Tempranillo son su color profundo, acidez débil, medio y taninos fuertes, con cantidades moderadas de alcohol.

El Ilusionista is a red young wine elaborated with grapes we obtain from one of our freshest plots called "Los Miles".

It is also one of the youngest vineyard with vines within 6 and 10 years. These conditions makes El Ilusionista to be a very fresh wine with tasty fruity notes.

El Ilusionista es un vino tinto joven elaborado con uva procedente de uno de nuestros viñedos mas frescos y jóvenes, con cepas de entre 6 y 10 años.

Estas condiciones hacen de El Ilusionista un vino fresco con ricos matices afrutados.

## EL ILUSIONISTA JOVEN

75 cl



### APPEARANCE VISTA

Dark ruby-colored,

Color rojo granate muy intenso, limpio y muy brillante.

### AROMA OLFATO

The wine has an attractive nose of spice box, blueberry, blackberry.

Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).

### TASTE GUSTO

This is followed by a medium-bodied wine, a supple texture, and an easy-going personality with no hard edges

Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

### GASTRONOMY GASTRONOMÍA

It is recommended to serve with all kind of meat Also this wine is excellent with cheese.

Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal con quesos suaves y pescado azul.

**SERVICE TEMPERATURE:** 14 - 16° C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14° -16°C aprox.

**ALCOHOL:** 13,5°

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5°

Caja de 6 botellas / Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750 ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519413

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519595

dimensiones/ dimensions: 24,8 x 16,5 x 30,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso / weight: 650 Kg



[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



# H|G|A

The Ribera del Duero is located in the southeast of Castillo and León, in the highest part of the Douro, and extends from east to west, forming a wide channel at the top of the plateau. The more than 20,000 hectares covered by the Regulatory Council today cover 104 municipalities, scattered between the provinces of Valladolid, Burgos, Segovia and Soria. The main cities of the denomination are: Aranda de Duero, Penafiel, Roa and San Esteban de Gormaz. La Ribera del Duero se sitúa en el sureste de Castilla y León, en la parte más alta del Duero, y se extiende desde el este al oeste, formando un extenso canal en la parte alta de la meseta. Las más de 20.000 hectáreas amparadas por el Consejo Regulador abarcan en la actualidad 104 municipios, dispersados entre las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria.

#### SITUATION SITUACIÓN

It can be said that the plateau slopes down from east to west with an average altitude of 750-1,000 metres. The vineyards extend along the 110 km of the river, and penetrate into the east in the province of Burgos. Se puede decir que la meseta se inclina hacia abajo desde el este hacia el oeste con una altitud media de 750-1.000 metros. Los viñedos se extienden a lo largo de 110 kilómetros del río, penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

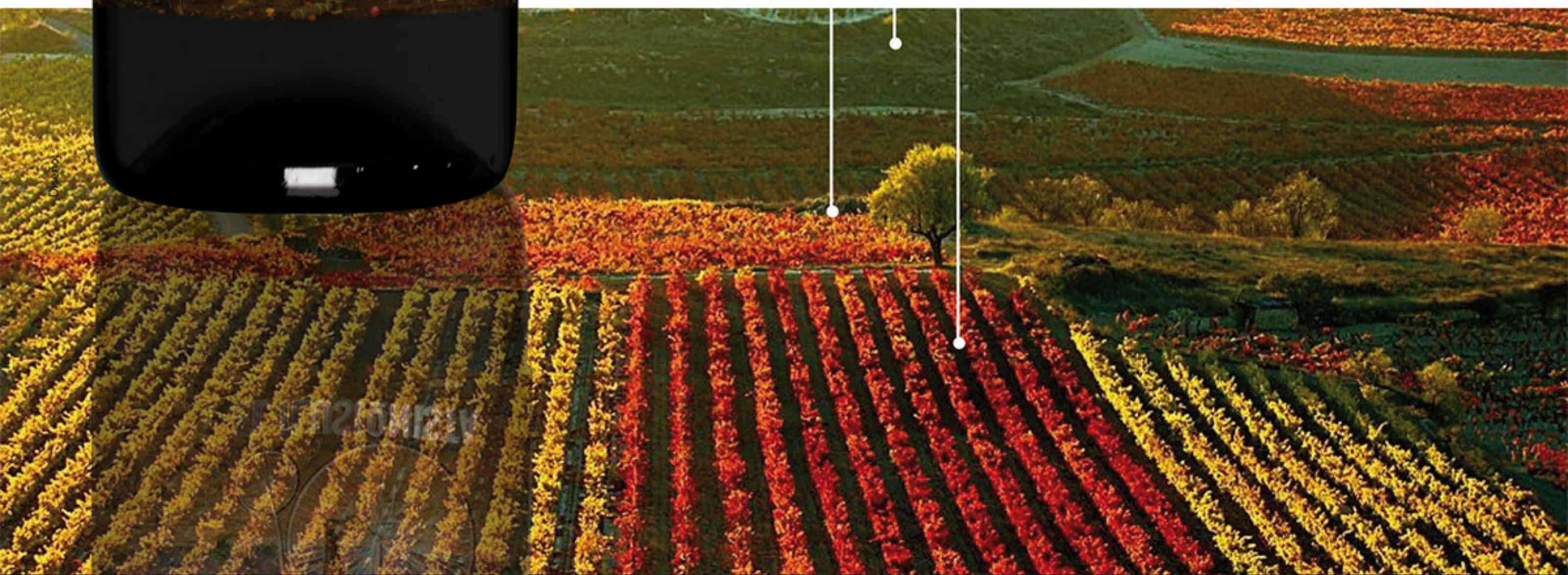
#### THE CLIMATE EL CLIMA

Protected from the cold winds, it has moderate or low rainfall: rainfall between 75 and 90 days per year, especially in spring and autumn, with the additional contribution of moisture provided by the mists of the Duero. The summers are hot and dry. Protegido de los fríos vientos, cuenta con precipitaciones moderadas o escasas, sobre todo en primavera y otoño, con el aporte adicional de la humedad que proporcionan las nieblas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

#### THE SOIL EL SUELO

Soils in this area are complex. In the countryside, at the foot of the valley, they are alluvial with sand and clay. The soil consists of limestone and chalk in the east, and chalk, in the west in the upper part of the sides of the valley, where the "paramo" is found. To the east, the lower slopes are composed of clay and marl, while the lower slopes are dominated by limestone, clay and marl. Los suelos de esta zona son complejos. En la campiña, al pie del valle, son aluviales con arena y arcilla. En la parte más alta de los lados del valle, se compone de piedra caliza y tiza en el este, y de tiza, en el oeste. Hacia el este, las laderas más bajas son de arcilla y margas, mientras que en las cuevas más bajas predomina la piedra caliza, la arcilla y la margas.

HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA  
HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. SPAIN



EL ILUSIONISTA  
CRIANZA

EL ILUSIONISTA





# H|G|A

**APPELLATION OF ORIGIN DO**

Ribera del Duero.

**VARIETY VARIEDAD**

Tinto 100% Tempranillo. Red 100% Tempranillo

**MATURITY CRIANZA**

14 months in wood barrels. 70% french oak and 30% american oak.

14 meses en barrica. 70% roble francés y 30% roble americano.

**PRODUCTION PRODUCCIÓN**

20.000 Bottles. 20.000 Botellas.

**TEMPRANILLO TEMPRANILLO**

Tempranillo is a famous Spanish grape variety used in many rich Spanish red wines. Tempranillo is marked by strong fruit flavors and aromas. Other characteristics of Tempranillo include deep color, weak acidity, medium to strong tannins, and moderate amounts of alcohol.

Tempranillo es la variedad de uva más famosa de España, utilizada en muchos vinos tintos españoles de excelente calidad. La uva tempranillo está marcada por fuertes sabores frutales y aromas. Otras características de la uva Tempranillo son su color profundo, acidez débil, medio y taninos fuertes, con cantidades moderadas de alcohol.

From the vineyards placed higher with sand soils with clay and limestone contents we elaborate El Ilusionista Joven.

This soil provides us with propitious grapes to obtain a wine with a perfect structure.

De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco-arenosos con contenidos en arcilla y caliza elaboramos nuestro El Ilusionista Joven.

Este suelo nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con perfecta estructura.

## EL ILUSIONISTA CRIANZA

75 cl

**APPEARANCE VISTA**

Deep ruby red with a purple rim.

Color cereza intenso, borde granate.

**AROMA OLFATO**

Elegant nose with black fruits and fresh spices.

Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante.

**TASTE GUSTO**

Great complexity, full flavoured on the end with a pleasant aftertaste.

Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

**GASTRONOMY GASTRONOMÍA**

Highly recommended with meat like beef, pork and lamb.

Also this wine is excellent for aged cheese.

Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

**SERVICE TEMPERATURE:** 14 - 16° C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14° -16°C aprox.

**ALCOHOL:** 14°

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 14°

Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519437

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519632

dimensiones/ dimensions: 24,8 x 16,5 x 30,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso / weight: 650 Kg



[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



# H|G|A



The Ribera del Duero is located in the southeast of Castilla and León, in the highest part of the Douro, and extends from east to west, forming a wide channel at the top of the plateau. The more than 20,000 hectares covered by the Regulatory Council today cover 104 municipalities, scattered between the provinces of Valladolid, Burgos, Segovia and Soria. The main cities of the denomination are: Aranda de Duero, Penafiel, Roa and San Esteban de Gormaz. La Ribera del Duero se sitúa en el sureste de Castilla y León, en la parte más alta del Duero, y se extiende desde el este al oeste, formando un extenso canal en la parte alta de la meseta. Las más de 20.000 hectáreas amparadas por el Consejo Regulador abarcan en la actualidad 104 municipios, dispersados entre las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria.

#### SITUATION SITUACIÓN

It can be said that the plateau slopes down from east to west with an average altitude of 750-1,000 metres. The vineyards extend along the 110 km of the river, and penetrate into the east in the province of Burgos. Se puede decir que la meseta se inclina hacia abajo desde el este hacia el oeste con una altitud media de 750-1.000 metros. Los viñedos se extienden a lo largo de 110 kilómetros del río, penetran hacia el este en la provincia de Burgos.

#### THE CLIMATE EL CLIMA

Protected from the cold winds, it has moderate or low rainfall: rainfall between 75 and 90 days per year, especially in spring and autumn, with the additional contribution of moisture provided by the mists of the Duero. The summers are hot and dry. Protegido de los fríos vientos, cuenta con precipitaciones moderadas o escasas, sobre todo en primavera y otoño, con el aporte adicional de la humedad que proporcionan las nieblas del Duero. Los veranos son calurosos y secos.

#### THE SOIL EL SUELO

Soils in this area are complex. In the countryside, at the foot of the valley, they are alluvial with sand and clay. The soil consists of limestone and chalk in the east, and chalk, in the west in the upper part of the sides of the valley, where the "paramo" is found. To the east, the lower slopes are composed of clay and marl, while the lower slopes are dominated by limestone, clay and marl. Los suelos de esta zona son complejos. En la campiña, al pie del valle, son aluviales con arena y arcilla. En la parte más alta de los lados del valle, se compone de piedra caliza y tiza en el este, y de tiza, en el oeste. Hacia el este, las laderas más bajas son de arcilla y marga, mientras que en las cuevas más bajas predomina la piedra caliza, la arcilla y la marga.

HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. ESPAÑA  
HGA BODEGAS. D.O. RIBERA DEL DUERO. SPAIN



EL ILUSIONISTA  
ROBLE

EL ILUSIONISTA



# H|G|A

## APPELLATION OF ORIGIN DO

Ribera del Duero

## VARIETY VARIEDAD

100% Tempranillo

## MATURITY CRIANZA

5 months in wood barrels and 50% french oak.

5 meses en barrica. 50% roble francés y 50% roble americano.

## PRODUCTION PRODUCCIÓN

20.000 Bottles. 20.000 Botellas.

## TEMPRANILLO TEMPRANILLO

Tempranillo is a famous Spanish grape variety used in many rich Spanish red wines. Tempranillo is marked by strong fruit flavors and aromas. Other characteristics of Tempranillo include deep color, weak acidity, medium to strong tannins, and moderate amounts of alcohol.

Tempranillo es la variedad de uva más famosa de España, utilizada en muchos vinos tintos españoles de excelente calidad. La uva tempranillo está marcada por fuertes sabores frutales y aromas. Otras características de la uva Tempranillo son su color profundo, acidez débil, medio y taninos fuertes, con cantidades moderadas de alcohol.

El Ilusionista has its origin in the freshest vineyards located nearer to the Duero River. The soil is sand with a little content of gravel. This gives a freshness that combined with the time in oak, allows us to elaborate a wine with a great personality and nice fruity hints.

El Ilusionista Roble tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del Rio Duero. El suelo es franco-arenoso con ligero contenido de cascajo. Esto le aporta una frescura muy característica que combinada con su paso por barrica da lugar a un vino con gran personalidad y con marcados matices afrutados.

# EL ILUSIONISTA

## ROBLE

75 cl



## APPEARANCE VISTA

Cherry covered colour, clean and bright.  
Color guinda picota muy intenso, brillante.

## AROMA OLFATO

Sweet oak with aromas of vanilla and licorice.

Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo.

## TASTE GUSTO

Very fruity tannins, well structured and balanced. Meaty wine with long finish.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

SERVICE TEMPERATURE: 14 - 16° C.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14° -16°C aprox.

ALCOHOL: 13,5

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5°

Caja de 6 botellas / Case containing 6 bottles

Código EAN botella 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003519420

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519618

dimensiones/ dimensions: 24,8 x 16,5 x 30,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

dimensiones / dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso / weight: 650 Kg



[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



# H|G|A

Privileged land due to the exceptional natural conditions for the cultivation of the vine. The area of production of the Appellation Ca. Rioja is situated in the north of Spain, on both banks of the River Ebro. Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro.

#### SITUATION SITUACIÓN

Landforms have contributed to form a natural region, which is perfectly bounded and distinguished from those that surround it, although administratively the 62,000 hectares of vineyard, currently protected by the denomination, are distributed in the territory of the three provinces along the Upper Ebro riverside course. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro.

#### THE CLIMATE EL CLIMA

Landforms have contributed to form a natural region, which is perfectly bounded and distinguished from those that surround it, although administratively the 62,000 hectares of vineyard, currently protected by the denomination, are distributed in the territory of the three provinces along the Upper Ebro riverside course. Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid.

#### THE SOIL EL SUELO

The most characteristic Rioja soil type is also highly suitable for quality viticulture, since it has a balanced structure (sands, silts and clays), is slightly alkaline, poor in organic matter and with moderate water availability during the summer. El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. SPAIN  
HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. ESPAÑA



DIEZ HECTÁREAS  
JOVEN

10H  
DIEZ HECTÁREAS

[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



H|G|A



# H|G|A

#### APPELLATION OF ORIGIN DO

Rioja

#### VARIETY VARIEDAD

100% Tempranillo selected from plants which are over 50 years old in unirrigated vineyards

100% Tempranillo procedente de la selección de cepas viejas de secano (de más de 50 años).

#### PRODUCTION PRODUCCIÓN

20.000 Bottles. 20.000 Botellas.

#### TEMPRANILLO TEMPRANILLO

Tempranillo is a famous Spanish grape variety used in many rich Spanish red wines. Tempranillo is marked by strong fruit flavors and aromas. Other characteristics of Tempranillo include deep color, weak acidity, medium to strong tannins, and moderate amounts of alcohol.

Tempranillo es la variedad de uva más famosa de España, utilizada en muchos vinos tintos españoles de excelente calidad. La uva tempranillo está marcada por fuertes sabores frutales y aromas. Otras características de la uva Tempranillo son su color profundo, acidez débil, medio y taninos fuertes, con cantidades moderadas de alcohol.

Elaborado por el método tradicional de Rioja Alavesa, la maceración carbónica. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad. El descube se realiza en el momento óptimo para obtener un vino equilibrado. Reposo en depósito y botella hasta su comercialización.

Processed with the traditional method of the Rioja Alavesa, carbonic maceration. Fermentation is performed in temperature-controlled stainless steel tanks. Vatting lasts approximately 11-15 days, during which time the lees are pumped over the cap on a daily basis to bring the must into contact with the grape skins and so that the wine begins to define its own personality. Devatting is performed at just the right moment in order to obtain a balanced wine. This wine remains in the tank and bottle until the time comes for it to be released onto the market.

## 10H

DIEZ HECTÁREAS  
JOVEN

#### APPEARANCE VISTA

Intense purplish colour, clean and bright.

De color violáceo intenso, limpio y brillante.

#### AROMA OLFATO

Very intense fruity aromas that remind one of liquorice, banana, blackberries and raspberries.

Aromas afrutados muy intensos que nos recuerdan a regaliz, plátano, moras y frambuesas.

#### TASTE GUSTO

Smooth, fresh and balanced on the palate with a long and intense aftertaste.

Suave, fresco y equilibrado al paladar con retrogusto largo e intenso.

**SERVICE TEMPERATURE:** Between 14-15°C aprox.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14° -15°C aprox.

**ALCOHOL:** 13,5°

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5°

Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 845001

Código EAN caja 12 botellas/ EAN code on 12 bottle case: 1 - 8410302 - 845039

dimensiones/ dimensions: 23 x 15,5 x 31 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 100

dimensiones/ dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso/ weight: 763 Kg



Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro. Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro.

#### SITUACIÓN SITUATION

Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro.

#### EL CLIMA THE CLIMATE

Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid.

#### EL SUELO THE SOIL

El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. ESPAÑA  
HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. SPAIN



DIEZ HECTÁREAS  
CRIANZA

10H  
DIEZ HECTÁREAS



H|G|FB

2013

**DO APPELLATION OF ORIGIN**

Rioja

**VARIEDAD VARIETY**

90% Tempranilla, 10% Graciano y Mazuelo.  
Uva seleccionada de los viñedos con edades superiores a los 50 años.  
90% Tempranillo, 10% Graciano and Mazuelo, selected from vineyards over 50 years old.

**CRIANZA MATURITY**

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, y afinado durante 12 meses mínimo en botella.  
Aged for 12 months in American and French oak casks and refined for a minimum of 12 months in the bottle.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION**

20.000 Botellas. 20.000 Bottles.



Fermentación en depósitos de acero Inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad.

El descube se realiza en el momento óptimo para obtener un vino equilibrado, que se comporte bien en la Crianza. In temperature-controlled stainless steel tanks. Vatting lasts approximately 11-15 days, during which time the lees are pumped over the cap on a daily basis to bring the must into contact with the grape skins and so that the wine begins to define its own personality. Devatting is performed at just the right moment in order to obtain a balanced wine that ages well.

**10H**  
**DIEZ HECTÁREAS**  
**CRIANZA**

75 cl.



**OLFATO AROMA**

En nariz tiene recuerdos a violeta y fresa en sazón, con la madera perfectamente ensamblada.

In the nose, reminiscences of violets and ripe strawberries, with perfectly assembled wood.

**GUSTO TASTE**

En boca pleno, redondo, suave; presenta una golosidad inicial que no desentona, bien ligada con la acidez, con peso de fruta en todo el recorrido y delicada taniidad.

In the mouth, it is ample, rounded and smooth. It has an initial, harmonious sweetness, well blended with acidity, and its potent flavours of fruit and delicate tannicity remain throughout its passage through the mouth.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16° -18°C aprox.

**SERVICE TEMPERATURE:** Between 16-18°C aprox.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5°

**ALCOHOL:** 13,5°



Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 845001

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8410302 - 845039

dimensiones/ dimensions: 23 x 15,5 x 31 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 100

dimensiones/ dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso/ weight: 763 Kg



Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro. Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro.

#### SITUACIÓN SITUATION

Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro.

#### EL CLIMA THE CLIMATE

Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid. Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m<sup>2</sup>, condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid.

#### EL SUELO THE SOIL

El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano. El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. ESPAÑA  
HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. SPAIN



DIEZ HECTÁREAS  
RESERVA

10H  
DIEZ HECTÁREAS





H|G|FB

2013

**DO APPELLATION OF ORIGIN**

Rioja

**VARIEDAD VARIETY**

100% Tempranillo procedente de cepas viejas de secano (con edades superiores a los 50 años).

100% Tempranillo, from vines over 50 years old in unirrigated vineyards.

**CRianza MATURITY**

Envejecido durante 24 meses en barricas de roble americano y francés, y afinado en botella durante un periodo mínimo de 12 meses.

Aged for 24 months in American and French oak cask and refined for a minimum of 12 months in the bottle.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION**

20.000 Botellas. 20.000 Bottles.



Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad.

El descube se realiza en el momento óptimo para obtener un vino equilibrado, que se comporte bien en la crianza. Solamente en las mejores añadas la bodega elabora reservas, seleccionando para este vino de guarda los mejores depósitos. In temperature-controlled stainless steel tanks.

Vatting lasts approximately 11-15 days, during which time the lees are pumped over the cap on a daily basis to bring the must into contact with the grape skins and so that the wine begins to define its own personality. Devatting is performed at just the right moment in order to obtain a balanced wine that ages well. The winery produces reserve wines with only the best vintages and selects the best musts for this outstanding wine.

# 10H

DIEZ HECTÁREAS  
RESERVA

75 cl.



**OLFATO AROMA**

Presenta intenso aroma de fruta madura, bien combinado con toques tostados y especiados con notas de vainilla por su crianza en roble francés y americano.

It presents an intense aroma of ripe fruit, well combined with touches of roasted wood and spicy, with nuances of vanilla due to the ageing process in French and American oak.

**GUSTO TASTE**

Amplio y equilibrado en boca, con una perfecta armonía entre unos sutiles taninos y una agradable acidez. Sabroso y corpulento conservando su finura y elegancia.

Ample and balanced in the mouth, with a perfect harmony between subtle tannins and a pleasant acidity. Tasty and full-bodied, maintaining its fine and elegant quality.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16° -18°C aprox.

**SERVICE TEMPERATURE:** Between 16-18°C aprox.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5°

**ALCOHOL:** 13,5°



Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 845001

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8410302 - 845039

dimensiones/ dimensions: 23 x 15,5 x 31 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 100

dimensiones/ dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m

peso/ weight: 763 Kg





#### EL CLIMA THE CLIMATE

El territorio de la Denominación de Origen Monterrei pertenece a la cuenca del río Duero, puesto que en él desemboca el río Tamega, que cruza la región de la denominación de norte a sur. Tiene un clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos. La zona presenta unas considerables oscilaciones térmicas, de hasta 30° durante la época de maduración.

The territory of the DO Monterrei belongs to the basin of the Duero river, as it flows into the Tamega River, which crosses the region of the appellation from the north to the south. It has some mild maritime influences but tends toward continental with hot dry summers while winters are cold. The area has considerable temperature fluctuations of up to 30 ° during the ripening season.

#### EL SUELO THE SOIL

En cuanto a los suelos, en la comarca de Monterrei están presentes tres tipos de suelos: Pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía, que proporcionan aromas. Graníticos y Arenosos: provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos, adecuados para vinos blancos. Monterrei has three types of soil: Slate and schist, ideal during times of drought, providing aromas. Granite and Sand that appeared from the degradation of the granitic rock. This gives a low PH, suitable for white wines.

**HGA, Bodegas y Viñedos de Altura. DO Monterrei**  
HGA, High-level Wineries and Vineyards. DO Monterrei



**BODEGAS Y VIÑEDOS  
DE ALTURA**  
HIGH-LEVEL WINERIES  
AND VINEYARDS



H|G|A

[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Monterrei.

**VARIEDAD VARIETY:**

100% godello. White, 100% godello.

**VIÑEDOS WINERY VINEYARDS:**

Viñedos en Ourense, D.O. Monterrei.

Winery vineyards in Ourense, DO

Monterrei.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION:**

30.000 bots.

MONTERREI  
Denominación de Orixe

**ORIGEN ROMANO ROMAN ORIGIN**

Los restos arqueológicos hallados en la comarca, tales como prensas, lagares excavados en roca y vasijas de origen romano, evidencian la participación de estos últimos en la introducción de la viticultura en Monterrei.

Desde finales del siglo IX, se produce una expansión del vino de mano de las órdenes religiosas, utilizándolo como pago a monasterios y señores feudales. Un vino que conserva la tradición a través de los siglos.

The archaeological remains found in the region, such as presses, vats excavated in rocks and vessels of Roman origin, evidence their participation in the introduction of the viticulture in Monterrei.

From the IXth century, an expansion of wine production by religious orders occurs, using it as payment to monasteries and feudal lords. A wine that preserves the tradition through the centuries.



**VECRIMA**

GODELLO

75 cl.

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Maceración en frío de las pastas con nieve carbónica y trabajo a bajas temperaturas sobre las lías en dulce, en depósitos de acero inoxidable.

Cold maceration of the grape must using dry ice, then work at low temperature on the fine lees in stainless steel tanks.

**VISTA APPEARANCE**

Vino blanco de color amarillo pálido con reflejos alimonados, limpio, transparente, brillante y con buena lágrima.

White wine with a pale lemon yellow hue, clean, bright and with great clarity.

**OLFATO AROMA**

Nariz de claro marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas de hueso y ligeros matices florales.

Fruity nose clearly marked, citrus, white stone fruit and light floral notes.

**GUSTO TASTE**

Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado, de estructura media y largo postgusto.

Broad and silky, fresh and mouth filling. Rounded and off-dry. Well balanced, medium structure and long 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.



H|G|A

Caja de 6 botellas.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750 ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003 - 519338

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1- 8437003 - 519489

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 80 x 1,55 m

peso/ weight: 770 Kg



[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)