



PAZO de  
VILLAREI  
BODEGAS

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



#### SITUACIÓN SITUATION

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

#### EL CLIMA THE CLIMATE

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

#### EL SUELO THE SOIL

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

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



ABADÍA DO SEIXO  
CELESTIAL



PAZO de  
VILLAREI  
BODEGAS

[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

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

Salnés.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100%

Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Meis, Pontevedra.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 100.000 bots.

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

75 cl.

## ABADIA DO SEIXO



### VINIFICACIÓN WINEMAKING

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

### VISTA APPEARANCE

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

### OLFATO SMELL

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

### GUSTO TASTE

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

### GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados. Shellfish, fish.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8° -10°C

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

### DATOS ANALÍTICOS:

GRADO DE ACIDEZ

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

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

PH: 3,3 (Desviación +/- 0,5)

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

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

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

### CONSERVACIÓN:

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

### USO PREVISTO:

Consumo humano moderado.

### MANIPULACIÓN RAZONABLEMENTE ESPERADA DEI PRODUCTO:

Consumo humano.

### MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA:

Utilización como condimento en comida.

### CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES:

Personas alérgicas a sulfitos o sulfuroso.



H|G|A

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

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

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 600

total cajas / total number of cases: 100

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

peso / weight: 765 kg

