



# 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.

