



## VISITAS A BODEGA

Auténtica zona rural gallega, visitas guiadas para grupos previa cita. Gran demanda a nivel turístico, espectaculares vistas desde la bodega, bonitas casas rurales a 3 kilómetros y posibilidad de dar un paseo en catamarán por los cañones del Río Sil, a 7 km de la bodega.

### HORARIOS

Todo el año, excepto el 1 de enero y el 25 de diciembre.  
Del 1 de junio al 31 de octubre: de lunes a domingo (10h-14h/16h-20h)  
Del 1 de noviembre al 30 de marzo: de jueves a domingo (10h-14h/16h/19h)  
Del 1 de abril al 31 de mayo: de miércoles a domingo (10h-14h/16h-20h)  
Resto de fechas previa reserva sólo para grupos.

### DISTANCIAS

La bodega está a 13 Km. de Monforte de Lemos, que cuenta con un espectacular Parador de Turismo.

VIGO	150 Km
A CORUÑA	200 Km
OURENSE	58 Km
LUGO	100 Km

Posibilidad de recorrido en tren turístico por los cañones del Sil. Solicite información.

Tren Turístico Aba Sacra

## VISITS TO CELLAR

Authentic Galician countryside, guided group tours with appointment. High tourist demand, spectacular views from the cellar, beautiful cottages 3 kilometers away and possibility of a catamaran ride through the canyons of the Sil River, 7 kilometers away from the cellar.

### TIMETABLE

All year round except January 1st and December 25th.  
From June 1st to October 31st: Monday to Sunday (10h-14h / 16h-20h)  
From November 1st to March 30th: Thurs-day to Sunday (10h-14h / 16h-19h)  
From April 1st to May 31st: Wednesday to Sunday (10h-14h / 16h-20h)  
The remaining dates, by reservation only for groups.

### DISTANCES

The winery is 8 miles from Monforte de Lemos, which has a spectacular parador.

VIGO	150 Km	(93,75 miles)
A CORUÑA	200 Km	(125,00 miles)
OURENSE	58 Km	(36,25 miles)
LUGO	100 Km	(62,50 miles)

Possibility of tourist train ride through the canyons of Sil. Request Information.

Aba Sacra Tourist Train



Tren Turístico Aba Sacra / Tourist Train Aba Sacra

BODEGAS REGINA VIARUM  
DOADE 27424  
SOBER, LUGO, SPAIN

INFORMACIÓN Y RESERVAS BODEGA:  
INFORMATION AND RESERVATIONS WINERY:  
MÓVIL: (+34) 619 009 777  
TEL.: (+34) 982 096 031

INFO@REGINAVIARUM.ES  
WWW.REGINAVIARUM.ES

VISITE NUESTRA TIENDA ONLINE  
VISIT OUR ONLINE SHOP  
WWW.HGABODEGAS.COM

TELEVENTA:  
TEL.: (+34) 986 288 212

COMERCIALIZADO POR:  
H.G.A. BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA S.L.  
CTRA. DE PUXEIROS A PEINADOR, 59 PLTA. B  
36416 TAMEIGA-MOS (PONTEVEDRA)  
T. (+34) 986 442 602 F. (+34) 986 403 086



HGA



VITICULTURA HEROICA  
CAÑONS DO SIL AMANDI



1 - Bodega / 2 - Sala de Catas y Proyección / 3 - Comedor  
1 - Wine Cellar / 2 - Tasting room and Projection / 3 - Dining room

La Bodega ofrece la posibilidad de celebrar banquetes y comidas, contando con los mejores restauradores de la zona.

### RESERVAS:

Teléfono: 619 009 777 / 982 096 031  
E-mail: info@reginaviarum.es

Consulte nuestra web:  
www.reginaviarum.es  
Pida presupuesto sin compromiso.

### CATERING:

Restaurante A Cantina  
Tel. 982 198 717

Restaurante O Grelo  
Tel. 982 404 701

Restaurante Manuel Bistró  
Tel. 982 402 747

The winery offers the possibility to organize banquets and meals, with the support of best restaurants from the area.

### RESERVATIONS:

Telephone: 619 009 777 / 982 096 031  
E-mail: info@reginaviarum.es

See our website:  
www.reginaviarum.es  
Ask for a budget for free.

### CATERING:

A Cantina Restaurant  
Ph. 982 198 717

O Grelo Restaurant  
Ph. 982 404 701

Manuel Bistró Restaurant  
Ph. 982 402 747





# “MEJOR TINTO RIBEIRA SACRA”

CATA DOS VIÑOS RIBEIRA SACRA 2014



## REGINA VIARUM

Mencia

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia.

**CRIANZA / AGING:**

Selección de las mejores uvas de nuestra finca. Maceración prefermentativa en frío durante 7 días, posterior fermentación a 25 grados con cuatro remontados diarios. Una vez acabada la fermentación relleno de los tanques y maceración postfermentativa durante 20 días. Posterior conservación y maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros. Selection of the best grapes. Cold maceration for 7 days, then fermented at 25 degrees four times per day. Once the filling fermentation tanks and post-fermentation maceration for 20 days. Subsequent conservation and malolactic in french oak of 300 liters.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Color rojo picota profundo y con buena capa, limpio y brillante. Nariz varietal, intensa y afrutado. En boca resulta aterciopelado, carnoso, bien equilibrado y sabroso. Postgusto amplio y duradero. High to mid-depth colour: attractive black cherry with violent tones. Complex on the nose with varied nuances, mineral background evident on tasting. Warm and persistent.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**PRODUCCIÓN LIMITADA / LIMITED PRODUCTION:** 80.000 botellas/ bottles

**PREMIOS/ AWARDS:**

- Silver Medal International Wine Challenge London 2015
- Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards 2014
- Acio de Plata D.O. Ribeira Sacra Cata de los Vinos de Galicia 2014
- Mejor Tinto Ribeira Sacra Cata De Vinos Ribeira Sacra 2014
- Medalla de Plata Competición Internacional De Vinos De Montaña De Aosta 2014
- Medalla de Oro Concours Mondial Bruxelles 2014
- Gold Medal Los Angeles Int. Wine Comp. 2013



## FINCA LA CAPITANA

Mencia

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia

**CRIANZA / AGING:**

Selección de nuestras uvas tempranillo de la Finca la Capitana. Maceración prefermentativa en frío durante 7 días en depósitos troncocónico 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 lias. Crianza 18 meses en barricas de robles francés y 18 meses en botella.

Selection of our tempranillo grapes Finca la Capitana. 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.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Color rojo cereza picota, con una capa media alta. Abundante lágrima. Aromas de gran intensidad de frutos negro (grosella-mora) notas de tostadas, ahumados, madera integrada. Cuerpo con buena estructura, carnoso, untuoso, con notas de frutos negros, chocolate, toques minerales, un vino con gran personalidad. Red cherry, with an upper middle layer. Abundant tears. Intensive aromas of black fruit (blackcurrant-blackberry) notes of toast, smoked, integrated wood. Body with good structure, fleshy, creamy, with hints of dark fruit, chocolate, mineral notes, a wine with great personality.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 16°C



## REGINA VIARUM

Mencia Ecológico en barrica Aged Organic Mencia

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia.

**CRIANZA / AGING:** 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.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Intensidad de color con una capa media-alta, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas. Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros. Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente. Intense mid-depth colour, attractive black cherry with violet reflections. Its aroma is pleasant at first taste, fruity, fresh and very ripe red fruits. Fresh first taste, mineral background with great expressivity, rounded structure and velvety in the mouth. Friendly, wide and with persistent retronasal. Warm and persistent.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**PRODUCCIÓN LIMITADA Y ELABORACIÓN ARTESANAL / LIMITED PRODUCTION AND ARTESANAL ELABORATION:** 7.000 botellas/ bottles

**PREMIOS/AWARDS:**

- Medalla de Oro Decanter World Wine 2015
- Medalla de Plata 21th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim)
- Medalla de Plata ecovino 2014



## VÍA IMPERIAL

Mencia

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia

**CRIANZA / AGING:**

Maceración prefermentativa en frío durante 7 días, posterior fermentación a 25 grados con cuatro remontados diarios. Una vez acabada la fermentación relleno de los tanques y maceración postfermentativa durante 7 días. Posterior conservación y maloláctica en tanques de acero inoxidable. Cold maceration for 7 days, then fermented at 25 degrees four times per day. Once the filling fermentation tanks and post-fermentation maceration for 7 days. Subsequent conservation and malolactic in stainless steel.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante. Vino seductor, con nariz varietal, limpio y afrutado, con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz. En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio. Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright. Grassy on the nose. A seductive and fruity wine with predominance of red fruit aromas. Mineral aromas. The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 16°C

**PREMIOS / AWARDS:**

- Medalla de Oro Guía de Vinos y Aguardenites de Galicia 2012
- Mención especial cata de viños de Galicia 2009
- Premio Distinción Gallaecia 2012



## REGINA VIARUM

Godello

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Godello

**CRIANZA / AGING:**

Maceración en frío de la uva despallada durante 24 horas, posterior prensado y fermentación en foudre y barricas de roble francés. Posterior crianza sobre lias finas durante 6 meses. Cold maceration of the grapes stemmed for 24 hours, subsequent pressing and fermentation in foudre and French oak barrels. Then aged on fine lees for 6 months.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Color amarillo dorado de aspecto limpio y brillante. Aroma intenso a fruta madura (manzana, pera) con notas frutales. Es un vino con una entrada agradablemente dulce, fresco, cálido, con suave acidez, armonioso, amplio, bien estructurado y equilibrado. Persistente en la boca. Clear, light golden yellow colour with green overtones. The first impression is aromatic and pleasant, intense aromas of mature fruit. Medium intensity with generous sweetness and harmonious and pleasant acidity. Well-balanced, fresh and lively, complemented with intense retro nasal sensations and a noble aftertaste.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

**PRODUCCIÓN LIMITADA / LIMITED PRODUCTION:** 10.000 botellas/ bottles

**PREMIOS / AWARDS:**

- Medalla de Plata Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2013 (Cervim)
- Premio Distinción Gallaecia 2010
- Premio Excelencia Ribeira Sacra 2010



## VÍA APPIA

Mencia

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia

**CRIANZA / AGING:**

Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 19º y 21º y descube temprana sin terminar totalmente la fermentación. Natural fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. Devatting is performed before the completion of fermentation.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante. Vino seductor, con nariz varietal, limpio y afrutado, con predominio de aromas de frutos rojos. Minerales en nariz. En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio. Cherry red colour with bluish reflections reminds us of its youth. Medium intense, clean and bright. On the nose wild and red fruits with a low intensity are highlighted. On the palate it is smooth, friendly and easy to drink, with a pleasant retronasal.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 16°C



## REGINA EXPRESIÓN

IX Meses Barrica

**VARIETAL / VARIETY:** 100% Mencia.

**CRIANZA / AGING:**

Nueve meses de crianza en barrica de Roble Francés. Elaboración artesanal. Se recomienda decantación debido al poco proceso de filtrado. 9 months aging in French oak barrels. Traditional vinification. Settling is recommended due to low levels of filtration.

**NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:**

Vino seductor, complejo en nariz necesita tiempo para desarrollar todo su potencial aromático, afrutado con notas balsámicas y minerales en nariz. En boca es denso, equilibrado con torrefactos y especias. Tanino firme, succulento y jugoso. Final muy prolongado. Equilibrado, fresco y envolvente. 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. 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 balanced, fresh and rounded.

**TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**PRODUCCIÓN LIMITADA / LIMITED PRODUCTION:** 15.000 botellas/ bottles

**PREMIOS / AWARDS:**

- Medalla de Oro Decanter World Wine 2015
- Medalla de oro Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim)
- Distinción Finalista International Wine Challenge Nueva York 2013