



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](http://www.reginaviarum.es)

**THE SACRIFICE  
HAS ANOTHER  
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM  
HEROIC VITICULTURE

[www.reginaviarum.es](http://www.reginaviarum.es)



VITICULTURA HEROICA  
CAÑONS DO SIL - AMANDI

[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



RIBEIRA SACRA  
Consello Regulador Denominación de Orixe

**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:**

- 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

**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 "délastrage" 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 "délastrage" 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



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 / 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.

