



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)



*Primer  
tinto ecológico  
en barrica de  
Galicia*

**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:**

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.

**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:** 7.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:  
AWARDS AND MENTIONS:**

• 22th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim) Medalla de Plata

• ECOVINO 2014 Medalla de Plata

• 21th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2013 (Cervim) Medalla de Oro

Premio Especial Cervim

"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"

**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  
VIARUM**  
*mencia ecológica  
en barrica*

75 cl



**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

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.

**VISTA APPEARANCE**

Intensidad de color con una capa media-alta, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas.

Intense mid-depth colour, attractive black cherry with violet reflections.

**OLFATO AROMA**

Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros.

Its aroma is pleasant at first taste, fruity, fresh and very ripe red fruits.

**GUSTO TASTE**

Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente.

Fresh first taste, mineral background with great expressivity, rounded structure and velvety in the mouth. Friendly, wide and with persistent retronasal. Warm and persistent.

**GASTRONOMÍA GASTRONOMY**

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

**TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT:** 13,5%

**GRADO DE ACIDEZ ACIDITY:** 5 gr/l

**AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS:** 2,20 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

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8437003519109

Código EAN caja 3 botellas/ EAN code on 3 bottle case: 18437003519175

dimensiones/ dimensions: 34 x 8 x 25 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 288

total cajas/ total number of cases: 96

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

peso/ weight: 405 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)