



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

**THE SACRIFICE
HAS ANOTHER
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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



H|G|A



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

100% godello. White, 100% godello.

CRIANZA MATURITY:

3 meses sobres lías finas en foudre de roble francés. Three months in barrels on fine lees.

VÍNEDOS 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:**

- 21th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2013 (Cervim)
Medalla de Plata
Premio Especial Cervim 2013
"Mejor Bodega Española de Viticultura de Montaña"
- 20th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2012
Medalla de Plata
- Cata de Vinos para la Revista Selección 2012
Catalogado con dos estrellas
- 19th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2011
Medalla de Plata
- "Premios Excelencia Ribeira Sacra 2010"
Regina Viarum Godello 2009
- "Distincions Gallaecia 2010"
Regina Viarum Godello 2009

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
Godello

75 cl.



VINIFICACIÓN VINIFICATION

Fermentación natural de larga duración en depósitos de madera o froude de roble francés a temperatura controlada, y posterior crianza sobre finas lías durante tres meses.

Fermentación natural de larga duración en depósitos de madera o froude de roble francés a temperatura controlada, y posterior crianza sobre finas lías durante tres meses.

VISTA APPEARANCE

Aspecto brillante, limpio. Intensidad de color claro y dorado.

Crystalline, bright and clear. This is a free flowing and serene wine. Clear, light golden yellow colour with green overtones.

OLFATO AROMA

Primera impresión aromática agradable, intenso a fruta madura con gran intensidad. Serie frutal respetando la variedad godello y buenas maderas.

The first impression is aromatic and pleasant, intense aromas of mature fruit. Fruity nuances typical of the godello variety.

GUSTO TASTE

Evolución y paso en boca con un ataque suave y fresco. Intensidad media con una dulzura generosa y una acidez agradable que le aporta frescura. Untuoso, lineal largo y seco a madera bien integrada.

The attack is smooth and fresh evolving on mid-palate. Medium intensity with generous sweetness and harmonious and pleasant acidity. Wellbalanced, fresh and lively, complemented with intense retro nasal sensations and a noble aftertaste.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, embutidos ahumados y carne blanca.

Shellfish, fish, chicken and gamebirds, rice, fresh cheeses.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 4 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

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: 8437003519055
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003519038
dimensiones/ dimensions: 16 x 23,5 x 32,5 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 1,50 m.
peso/ weight: 955 Kg.

