



#### EL CLIMA THE CLIMATE

El territorio de la Denominación de Origen Monterrei pertenece a la cuenca del río Duero, puesto que en él desemboca el río Tâmega, que cruza la región de la denominación de norte a sur. Tiene un clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos. La zona presenta unas considerables oscilaciones térmicas, de hasta 30° durante la época de maduración.

The territory of the DO Monterrei belongs to the basin of the Duero river, as it flows into the Tâmega River, which crosses the region of the appellation from the north to the south. It has some mild maritime influences but tends toward continental with hot dry summers while winters are cold. The area has considerable temperature fluctuations of up to 30 ° during the ripening season.

#### EL SUELO THE SOIL

En cuanto a los suelos, en la comarca de Monterrei están presentes tres tipos de suelos: Pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía, que proporcionan aromas. Graníticos y Arenosos: provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos, adecuados para vinos blancos. Monterrei has three types of soil: Slate and schist, ideal during times of drought, providing aromas. Granite and Sand that appeared from the degradation of the granitic rock. This gives a low PH, suitable for white wines.

**HGA, Bodegas y Viñedos de Altura. DO Monterrei**  
HGA, High-level Wineries and Vineyards. DO Monterrei



**BODEGAS Y VIÑEDOS  
DE ALTURA**  
HIGH-LEVEL WINERIES  
AND VINEYARDS



H|G|A

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Monterrei.

**VARIEDAD VARIETY:**

100% godello. White, 100% godello.

**VIÑEDOS WINERY VINEYARDS:**

Viñedos en Ourense, D.O. Monterrei.

Winery vineyards in Ourense, DO

Monterrei.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION:**

30.000 bots.

MONTERREI  
Denominación de Origen

**ORIGEN ROMANO ROMAN ORIGIN**

Los restos arqueológicos hallados en la comarca, tales como prensas, lagares excavados en roca y vasijas de origen romano, evidencian la participación de estos últimos en la introducción de la viticultura en Monterrei.

Desde finales del siglo IX, se produce una expansión del vino de mano de las órdenes religiosas, utilizándolo como pago a monasterios y señores feudales. Un vino que conserva la tradición a través de los siglos.

The archaeological remains found in the region, such as presses, vats excavated in rocks and vessels of Roman origin, evidence their participation in the introduction of the viticulture in Monterrei.

From the IXth century, an expansion of wine production by religious orders occurs, using it as payment to monasteries and feudal lords. A wine that preserves the tradition through the centuries.



# VECRIMA

GODELLO

75 cl.

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Maceración en frío de las pastas con nieve carbónica y trabajo a bajas temperaturas sobre las lías en dulce, en depósitos de acero inoxidable.

Cold maceration of the grape must using dry ice, then work at low temperature on the fine lees in stainless steel tanks.

**VISTA APPEARANCE**

Vino blanco de color amarillo pálido con reflejos alimonados, limpio, transparente, brillante y con buena lágrima.

White wine with a pale lemon yellow hue, clean, bright and with great clarity.

**OLFATO AROMA**

Nariz de claro marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas de hueso y ligeros matices florales.

Fruity nose clearly marked, citrus, white stone fruit and light floral notes.

**GUSTO TASTE**

Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado, de estructura media y largo postgusto.

Broad and silky, fresh and mouth filling. Rounded and off-dry. Well balanced, medium structure and long 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.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750 ml / EAN code on 750 ml bottle: 8437003 - 519338

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1- 8437003 - 519489

dimensiones/ dimensions: 33 x 15 x 22,5 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 100

dimensiones/ dimensions: 1,20 x 80 x 1,55 m

peso/ weight: 770 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)