

Privileged land due to the exceptional natural conditions for the cultivation of the vine. The area of production of the Appellation Ca. Rioja is situated in the north of Spain, on both banks of the River Ebro. Tierra privilegiada por sus excepcionales condiciones naturales para el cultivo de la vid, el área de producción de la D.O. Ca. Rioja está situada en el norte de España, a ambos márgenes del Ebro.

SITUATION SITUACIÓN

Landforms have contributed to form a natural region, which is perfectly bounded and distinguished from those that surround it, although administratively the 62,000 hectares of vineyard, currently protected by the denomination, are distributed in the territory of the three provinces along the Upper Ebro riverside course. Los accidentes geográficos han contribuido a conformar una región natural perfectamente delimitada y diferenciada de las que le rodean, si bien administrativamente las 62.000 hectáreas de viñedo protegidas actualmente por la Denominación se distribuyen en el territorio de las tres provincias ribereñas del curso alto del Ebro.

THE CLIMATE EL CLIMA

Landforms have contributed to form a natural region, which is perfectly bounded and distinguished from those that surround it, although administratively the 62,000 hectares of vineyard, currently protected by the denomination, are distributed in the territory of the three provinces along the Upper Ebro riverside course. Protegida en su límite norte por la Sierra de Cantabria y al sur por la Sierra de la Demanda, toda la zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan opuestos como el atlántico y el mediterráneo, lo que proporciona temperaturas suaves y precipitaciones anuales superiores a los 400 l/m², condiciones muy idóneas para el desarrollo de la vid.

THE SOIL EL SUELO

The most characteristic Rioja soil type is also highly suitable for quality viticulture, since it has a balanced structure (sands, silts and clays), is slightly alkaline, poor in organic matter and with moderate water availability during the summer. El tipo de suelo de La Rioja resulta muy adecuado para una viticultura de calidad, ya que tiene una estructura equilibrada (arenas, limos y arcillas), es ligeramente alcalino, pobre en materia orgánica y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. SPAIN
HGA BODEGAS. D.O. RIOJA. ESPAÑA



DIEZ HECTÁREAS
CRIANZA

10H
DIEZ HECTÁREAS

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



HGA



H|G|A

APPELLATION OF ORIGIN DO

Rioja

VARIETY VARIEDAD

90% Tempranillo, 10% Graciano and Mazuelo, selected from vineyards over 50 years old.

90% Tempranillo, 10% Graciano y Mazuelo. Uva seleccionada de los viñedos con edades superiores a los 50 años.

MATURITY CRIANZA

Aged for 12 months in American and French oak casks and refined for a minimum of 12 months in the bottle.

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, y afinado durante 12 meses mínimo en botella.

PRODUCTION PRODUCCIÓN

20.000 Bottles. 20.000 Botellas.

TEMPRANILLO TEMPRANILLO

Tempranillo is a famous Spanish grape variety used in many rich Spanish red wines. Tempranillo is marked by strong fruit flavors and aromas. Other characteristics of Tempranillo include deep color, weak acidity, medium to strong tannins, and moderate amounts of alcohol.

Tempranillo es la variedad de uva más famosa de España, utilizada en muchos vinos tintos españoles de excelente calidad. La uva tempranillo está marcada por fuertes sabores frutales y aromas. Otras características de la uva Tempranillo son su color profundo, acidez débil, medio y taninos fuertes, con cantidades moderadas de alcohol.

In temperature-controlled stainless steel tanks. Vatting lasts approximately 11-15 days, during which time the lees are pumped over the cap on a daily basis to bring the must into contact with the grape skins and so that the wine begins to define its own personality. Devatting is performed at just the right moment in order to obtain a balanced wine that ages well.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad.

El descube se realiza en el momento óptimo para obtener un vino equilibrado, que se comporta bien en la Crianza.

10H

DIEZ HECTÁREAS
CRIANZA

AROMA OLFATO

In the nose, reminiscences of violets and ripe strawberries, with perfectly assembled wood.

En nariz tiene recuerdos a violeta y fresa en sazón, con la madera perfectamente ensamblada.

TASTE GUSTO

In the mouth, it is ample, rounded and smooth. It has an initial, harmonious sweetness, well blended with acidity, and its potent flavours of fruit and delicate tannin remain throughout its passage through the mouth.

En boca pleno, redondo, suave; presenta una golosidad inicial que no desentona, bien ligada con la acidez, con peso de fruta en todo el recorrido y delicada tanicidad.

SERVICE TEMPERATURE: Between 16-18°C aprox.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° -18°C aprox.

ALCOHOL: 14,5°

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,5°



Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.
Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 845001
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8410302 - 845039
dimensiones/ dimensions: 23 x 15,5 x 31 cm

Europalet/ Euro pallet:
total botellas/ total number of bottles: 600
total cajas/ total number of cases: 100
dimensiones/ dimensions: 1,40 x 0,80 x 1,20 m
peso/ weight: 763 Kg



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