

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/m<sup>2</sup>, 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  
JOVEN

10H  
DIEZ HECTÁREAS



H|G|A

**APPELLATION OF ORIGIN DO**

Rioja

**VARIETY VARIEDAD**

100% Tempranillo selected from plants which are over 50 years old in unirrigated vineyards

100% Tempranillo procedente de la selección de cepas viejas de secano (de más de 50 años).

**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.

Elaborado por el método tradicional de Rioja Alavesa, la maceración carbónica. La fermentación se realiza 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. Reposo en depósito y botella hasta su comercialización.

Processed with the traditional method of the Rioja Alavesa, carbonic maceration. Fermentation is performed 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. This wine remains in the tank and bottle until the time comes for it to be released onto the market.

**10H**  
DIEZ HECTÁREAS  
JOVEN

**APPEARANCE VISTA**

Intense purplish colour, clean and bright.

De color violáceo intenso, limpio y brillante.

**AROMA OLFATO**

Very intense fruity aromas that remind one of liquorice, banana, blackberries and raspberries.

Aromas afrutados muy intensos que nos recuerdan a regaliz, plátano, moras y frambuesas.

**TASTE GUSTO**

Smooth, fresh and balanced on the palate with a long and intense aftertaste.

Suave, fresco y equilibrado al paladar con retrogusto largo e intenso.

**SERVICE TEMPERATURE:** Between 14-15°C aprox.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14° -15°C aprox.

**ALCOHOL:** 13,5°

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5°



Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.  
Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 845001  
Código EAN caja 12 botellas/ EAN code on 12 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

