

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
RESERVA

10H
DIEZ HECTÁREAS



H|G|A

APPELLATION OF ORIGIN DO

Rioja

VARIETY VARIEDAD

100% Tempranillo, from vines over 50 years old in unirrigated vineyards.

100% Tempranillo procedente de cepas viejas de secano (con edades superiores a los 50 años).

MATURITY CRIANZA

Aged for 24 months in American and French oak cask and refined for a minimum of 12 months in the bottle.

Envejecido durante 24 meses en barricas de roble americano y francés, y afinado en botella durante un período mínimo de 12 meses.

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.

RIOJA

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. The winery produces reserve wines with only the best vintages and selects the best musts for this outstanding wine.

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 comporte bien en la crianza. Solamente en las mejores añadas la bodega elabora reservas, seleccionando para este vino de guarda los mejores depósitos.

10H

DIEZ HECTÁREAS
RESERVA

AROMA OLFATO

It presents an intense aroma of ripe fruit, well combined with touches of roasted wood and spicy, with nuances of vanilla due to the ageing process in French and American oak.

Presenta intenso aroma de fruta madura, bien combinado con toques tostados y especiados con notas de vainilla por su crianza en roble francés y americano.

TASTE GUSTO

Ample and balanced in the mouth, with a perfect harmony between subtle tannins and a pleasant acidity. Tasty and full-bodied, maintaining its fine and elegant quality.

Amplio y equilibrado en boca, con una perfecta armonía entre unos sutiles taninos y una agradable acidez. Sabroso y corpulento conservando su finura y elegancia.

SERVICE TEMPERATURE: Between 16-18°C approx.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° -18°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 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

