



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 Finca La Capitana. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Finca La Capitana vineyards .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



HGA



DO APPELLATION OF ORIGIN:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% Tempranillo. Red, 100% Tempranillo.

CRIANZA MATURITY:

18 MESES EN BARRICA Y 18 MESES EN BOTELO

18 months in oak and 18 months in bottle

VIÑEDOS PROPIOS/VINERY OWNED

VINEYARDS:

Finca La Capitana. Amandi, Sober. Lugo

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 1.500 bots.



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

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.

*Finca
la Capitana*
REGINA VIUM

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Selección de nuestras uvas tempranillo de la Finca la Capitana. Maceración prefermentativa en frío durante 7 días en depósitos troncocónicos de roble francés. Posterior fermentación a 25 grados con cuatro remontados diarios. Una vez acabada la fermentación, relleno de los depósitos troncocónicos y maceración postfermentativa durante 30 días. Descubado y prensado. Posterior crianza durante 7 meses sobre sus propias liás. Crianza 18 meses en barricas de roble francés y 18 meses en botella. Selection of our tempranillo grapes Finca la Capitana. e full colour, aroma and complexity of the grape. Cold maceration for 7 days in tanks tapered French oak. Subsequent fermentation at 25 degrees four times per day. Once the fermentation, filling the conical tanks and post-fermentation maceration for 30 days. Then aged for 7 months on its lees. Crianza 18 months in French oak barrels and 18 months in bottle.

VISTA APPEARANCE

Color rojo cereza picota, con una capa media alta. Abundante lágrima.

Red cherry, with an upper middle layer. Abundant tears.

OLFATO AROMA

Aromas de gran intensidad de frutos negros (grosella-mora) notas de tostadas, tostadas, ahumados, madera integrada.

Intensive aromas of black fruit (blackcurrant-blackberry) notes of toast, smoked, integrated wood.

GUSTO TASTE

Cuerpo con buena estructura, carnoso, untuoso, con notas de frutos negros, chocolate, toques minerales, un vino con gran personalidad.

Body with good structure, fleshy, creamy, with hints of dark fruit, chocolate, mineral notes, a wine with great personality.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 16°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 14,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 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 1 botella.

Case containing 1 bottle.

Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519376

Código EAN caja / EAN code on 1 bottle case: 8437003519376

dimensiones / dimensions: 33 x 12 x 12 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 1,55 m.

peso/ weight: 873 Kg.

