



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 y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Vineyards and winery Regina Viarum, 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



H|G|A



DO APPELLATION OF ORIGIN:
Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:
Amandi.

VARIEDAD VARIETY:
Tinto 100% mencía. Red, 100% mencía.

CRIANZA MATURITY:
No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober; Lugo. 12 hectáreas On the banks of the River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo. 12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 80.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:
AWARDS AND MENTIONS:**

- Mondial Des Vins Extrêmes 2017
Medalla De Oro / Gold Medal
- Premios Baco 2017
Baco De Oro / Gold Baco
- International Wine Challenge De Londres 2017
Regina Viarum Mencía 2015 – Medalla De Bronce
- Concours Mondial De Bruxelles 2017
Medalla De Plata / Silver Medal
- Decanter World Wine Awards De Londres
Medalla De Plata / Silver Medal
- Cata Dos Viños D.O. Ribeira Sacra 2016
Medalla De Plata / Silver Medal
- International Wine Challenge De Londres 2016
Medalla De Oro / Gold Medal
- Decanter World Wine Awards 2016
Medalla De Plata / Silver Medal
- Premios Baco 2015
Baco De Plata
- International Wine Challenge De Londres 2015
Medalla De Plata / Silver Medal
- XXVI Cata De Los Vinos De Galicia 2014
Acio de Plata D.O. Ribeira Sacra
- 22th Competición Internacional de Vinos de Montaña de Aosta 2014 (Cervim)
Medalla de Plata
- Decanter World Wine Awards 2014
Medalla de Bronce
- Concours Mondial Bruxelles 2014
Medalla de Oro
- XX Edición Cata de Vinos Ribeira Sacra 2014
Mejor tinto Ribeira Sacra



H|G|A

Caja de 6 botellas.

Case containing 6 bottles.

Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519024

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519021
dimensiones / dimensions: 35,5 x 15 x 22 cm.

www.hgabodegas.com



VITICULTURA HEROICA
CAÑONS DO SIL AMANDI

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.

REGINA VIARUM

Mencía

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas y en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con “délastage” y remontados diarios a un máximo de 28° para extraer todo su color, aroma y complejidad. Careful selection of the best grapes from our estates using a selection table. Low temperature maceration for 72 hours, followed by fermentation at controlled temperature with daily “délastage” and over-pumping at a temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity maximum temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity of the grape.

VISTA APPEARANCE

Vino limpio, fluido y consistente que nos refleja y desvela su lágrima. Matiz o tonalidad, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas. Intensidad de color con una capa media-alta.

Clear, fluid and consistent highlighting distinctive reflections of the legs. High to mid-depth colour: attractive black cherry with violent tones.

OLFATO AROMA

Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros. Nariz compleja con diversidad de matices, fondos minerales que se descubren en copa con su degustación.

Pleasant first impressions, fruity tones, fresh with fully ripe red fruit. Complex on the nose with varied nuances, mineral background evident on tasting.

GUSTO TASTE

Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo, recordando la variedad con el devenir del tiempo. Cálido y persistente.

Fresh attack, intense and highly expressive mineral tones with rounded velvety structure on the palate. Soft, complex with long retronasal persistence, the variety comes to mind with time. Warm and persistent.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

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.

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.



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