



H|G|A

Viñedos propios en la Galicia meridional dispuestos en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Ourense. Winery owned vineyards in southern Galicia situated in the confluence of the rivers Miño, Avia, Arnoia and Barbantiño. Ourense.



SITUACIÓN SITUATION

A 42° 19' de latitud norte y a 8° 09' de longitud oeste. Las a veces acusadas pendientes son salvadas por terrazas denominadas "socalcos" o "bocarribeiras" que siguen las curvas de nivel. 42° 19' north and 8° 09' West. The sometimes steep gradients are overcome by terraces denominated "socalcos" or "bocarribeiras" which follow the contours of the gradients.

EL CLIMA THE CLIMATE

Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea (950 mm de media). Con más de 1900 horas anuales de insolación, siendo su período máximo en los meses de verano (julio y agosto). Humid climate with mild temperatures and scarce rainfall, showing Mediterranean tendencies (950 mm average). Over 1900 hours of sunshine per year, reaching its peak during the summer months (July and August).

EL SUELO THE SOIL

Fundamentalmente de origen granítico, con una profundidad media entre 70 y 100 cm. Basically of granitic origin, with an average depth that varies between 70 and 100 cm.

Bodegas y Viñedos de Altura High-level Wineries and Vineyards



**BODEGAS Y VIÑEDOS
DE ALTURA**
HIGH-LEVEL WINERIES
AND VINEYARDS

RIPPA • AVIE

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



H|G|A

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Ribeiro.

VARIEDAD VARIETY:

Treixadura, ttorrontés y godello. Treixadura, ttorrontés and godello.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Natural con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Natural, using autochthonous yeasts in temperature controlled stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ribadavia.

R I B E I R O
DENOMINACION DE ORIGEN

Delicada combinación de las variedades Treixadura, Ttorrontés y Godello. Seleccionadas y vendimiadas en su justo grado de maduración. A delicate combination of the Treixadura, Ttorrontés and Godello varieties. Selected and harvested at their optimum degree of maturity.

RIPPA ♦ AVIE

VINIFICACIÓN WINEMAKING

Fermentación natural realizada con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, que resalta todo el potencial aromático de estas variedades. Natural fermentation by using autochthonous yeasts in temperature controlled stainless steel vats, which highlights all the aromatic potential of these varieties.

VISTA APPEARANCE

Dorado, limpio y brillante. Golden yellow, clean and bright wine.

OLFATO AROMA

Aroma intenso a fruta blanca madura, con toques exóticos y algo especializados del hollejo. Su aroma inconfundible, resulta de una mezcla de los aromas primitivos de las variedades que lo integran. Intense aromas of mature white fruits, with exotic tinges characteristic of the husks. The unmistakable aroma of this wine is a blend of the basic scents of the different varieties used.

GUSTO TASTE

Fresco, afrutado, rico en matices varietales. Fresh, fruity, with abundant varietal nuances.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco. Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 11%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 3 g/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8437003930201
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003930208

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 1,60 m.
peso/ weight: 829 Kg.

