



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](http://www.reginaviarum.es)

**THE SACRIFICE  
HAS ANOTHER  
FLAVOUR**

WINE CELLARS REGINA VIARUM  
HEROIC VITICULTURE

[www.reginaviarum.es](http://www.reginaviarum.es)



VITICULTURA HEROICA  
CAÑONS DO SIL AMANDI

[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



H|G|A



**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Ribeira Sacra.

**SUBZONA SUB ZONE:**

Amandi.

**VARIEDAD VARIETY:**

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

**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:** 60,000 bots.

Especial hostelería. Special hostelry



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.



**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Fermentación natural en depósitos de acero inox-idable a una temperatura entre 19° y 21° y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación.

Natural fermentation in stainless steel vats at temperature between 19° and 21° with early devatting before totally finishing the fermentation.

**VISTA APPEARANCE**

Color rojo picota de capa media cubierto con reflejo violáceo, limpio y brillante.

Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright.

**OLFATO AROMA**

Fermentación natural en depósitos de acero inox-idable a una temperatura entre 19° y 21° y descube temprano sin terminar totalmente la fermentación.

Natural fermentation in stainless steel vats at temperature between 19° and 21° with early devatting before totally finishing the fermentation.

**GUSTO TASTE**

En boca resulta suave. Bien conjuntado y equilibrado, con estructura, vuelve a recordar a aromas de frutas rojas, persistente, con postgusto amplio.

The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

**GASTRONOMÍA GASTRONOMY**

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

**TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE:** 17°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT:** 12,5%

**GRADO DE ACIDEZ ACIDITY:** 4,5 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 6 botellas. / Case containing 6 bottles.

Código EAN botella / EAN code on the bottle: 8437003519291

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 18437003519410

dimensiones/ dimensions: 31 x 17 x 25 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: 765 Kg.

