



ADEGAS  
TOLLODOURO

La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

#### SITUACIÓN SITUATION

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

#### EL CLIMA THE CLIMATE

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

#### EL SUELO THE SOIL

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

**Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)**  
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA  
HIGH-LEVEL WINERIES AND VINEYARDS

[www.adegastollodouro.com](http://www.adegastollodouro.com)



ADEGAS  
TOLLODOURO

[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)



HGA



ADEGAS  
TOLLODOURO

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

**SUBZONA SUB ZONE:**

O Rosal.

**VARIEDAD VARIETY:**

Albariño, Loureiro, Caiño Blanco y Treixadura. Albariño, Loureiro, Caiño Blanco and Treixadura.

**FERMENTACIÓN FERMENTATION:**

Depósitos de acero inoxidable.  
In stainless steel vats.

**CRIANZA MATURITY:**

No tiene. None

**VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**

**VINEYARDS:**

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

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

- Concurso Internacional Bacchus 2016  
Medalla de PLATA / SILVER Medal



H|G|A



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGE

**UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE**

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

# TOLLODOURO

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Vendimia por separado y manual de las diferentes variedades una vez que la uva ha alcanzado su punto óptimo de maduración.

Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación a temperatura controlada hasta transformar en vino. Crianza sobre lías finas durante cuatro meses, aportando una mayor untuosidad y singularidad al vino.

Each variety is separately hand harvested once the grapes have reached the optimum degree of ripeness.

The grapes are crushed, de-stemmed and cold macerated. Fermentation is carried out at controlled temperatures until complete vinification has been achieved. Matured over fine lees during for four months, providing greater smoothness and singularity to the wine.

**VISTA APPEARANCE**

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.

Brilliant straw-yellow in color with greenish highlights.

**OLFATO AROMA**

En nariz es franco, presenta una intensidad media alta, con aromas de hierbas y frutas.

The bouquet is open, medium-high in intensity, with herbal and fruit bouquet.

**GUSTO TASTE**

En boca es potente, graso, largo. Con acidez equilibrada, sabroso, con un retrogusto agradable y con recuerdos mentolados y balsámicos.

The flavor is strong, full, and long-lasting with a balanced acidity. It is tasty and has a pleasant aftertaste, with menthol and balsamic hints.

**GASTRONOMÍA GASTRONOMY**

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE 8° -10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,20 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/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: 8437003229022

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 18437003519496  
dimensiones/ dimensions: 17 x 26 x 32 cm.

Europalet/ Euro pallet:  
total botellas/ total number of bottles: 630  
base palet / pallet base: 21  
total cajas/ total number of cases: 105  
dimensiones/ dimensions: 1,75 x 0,80 x 1,20 m.  
peso/ weight: 870,5 Kg.



[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)