



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)



**ALBANTA**  
**ALBARIÑO**

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

**2013**

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

**SUBZONA SUB ZONE:**

O Rosal.

**VARIEDAD VARIETY:**

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

**FERMENACIÓN FERMENTATION:**

Depósitos de acero inoxidable. In stain - less steel vats.

**CRIANZA MATURITY:**

No tiene. None

**VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**

**VINEYARDS:**

Vilachán, Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION:** 50.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:**

**AWARDS AND MENTIONS:**

- International Wine Challenge De Londres 2018
- International Wine Challenge De Londres 2018 Medalla De Bronce Bronze Medal
- International Wine Challenge De Londres 2016
- International Wine Challenge De Londres 2016 Vino Destacado Commended
- Concourse Mondial Bruxelles 2016
- Concourse Mondial Bruxelles 2016 Medalla de Oro Gold Medal
- Decanter World Wine Awards 2015
- Decanter World Wine Awards 2015 Vino Recomendado Commended Medal
- Internacional De Vinos Bacchus 2014
- Internacional De Vinos Bacchus 2014 Bacchus De Plata Silver Medal
- International Wine Challenge De Londres 2014
- International Wine Challenge De Londres 2014 Medalla De Oro Gold Medal
- Decanter World Wine Awards 2014
- Decanter World Wine Awards 2014 Medalla De Bronce Bronze Medal
- Concours Mondial Bruxelles 2014
- Concours Mondial Bruxelles 2014 Medalla De Oro Gold Medal
- International Wine Challenge New York 2013
- International Wine Challenge New York 2013 93 Puntos. 93 Points
- Los Angeles International Wine Competition 2013
- Los Angeles International Wine Competition 2013 Medalla de Plata Albariño Silver Medal Albarino



HGA

**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.



**ALBANTA**

**VINIFICACIÓN VINIFICATION**

Moderno concepto de elaboración a partir de depósitos de especiales características aromáticas, siguiendo un riguroso proceso en el que la fermentación alcohólica se detiene antes de su finalización, con el objeto de obtener una mayor melosidad, potenciando las espectaculares características propias del varietal.

Up-to-date production concepts using vats with specific characteristics to potentiate aromas. Strict procedures are followed in which the alcoholic fermentation is detained before completion with the object of obtaining greater smoothness as well as optimising the spectacular characteristics of the variety.

**VISTA APPEARANCE**

Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos, limpios y muy brillantes. Straw yellow with bright greeny gold reflections.

**OLFATO AROMA**

Nítidos aromas de frutas carnosas (piña ácida, albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal.

Distinctive aromas of fleshy fruits (acid pineapple, apricots and peaches) with a light grassy background.

**GUSTO TASTE**

Amante en boca. Melosidad en el primer ataque, quedando ligado al paladar. En boca resalta la tipicidad del varietal y su armonía.

Pleasant on the palate. Rich on the attack and persistent on the palate, highlighting the harmony and characteristics typical of the variety.

**GASTRONOMÍA GASTRONOMY**

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.

**TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE:** 10 -12°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT:** 13%

**GRADO DE ACIDEZ ACIDITY:** 5,4 gr/l

**AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS:** 1,5 gr/l

**CONSERVACIÓN CONSERVATION**

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.

