

BODEGAS  
*ALTOS*  
de Torona

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)



**ALTOS DE TORONA BRUT NATURE**  
**ALBARIÑO**

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



[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:**

Rías Baixas.

**SUBZONA SUB ZONE:**

O Rosal.

**VARIEDAD VARIETY:**

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

**FERMENTACIÓN FERMENTATION:**

Método champanoise. Champanoise metho.

**VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**

**VINEYARDS:**

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION:** 2.000 bots.

**UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE**

Éste es un espumoso 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 sparkling 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.

**ALTOS**  
*de Sorona*

**BRUT NATURE**

**VINIFICACIÓN WINE MAKING**

Partiendo de un vino base de la variedad Albariño, elaboramos este espumoso por el método tradicional de Champagne, estando en fase de rima por un periodo de 16 meses, a una temperatura controlada de 12-13 grados en nuestra cava climatizada; decantación por un periodo de un mes con removi-do de las botellas.

Using as a base an Albariño varietal wine, we produce this sparkling wine using the traditional method of Champagne, being in rhyme phase for a period of 16 months, at a controlled temperature of 12-13 degrees in our air-conditioned cellar; decantation for a period of one month using bottle removal process.

**VISTA APPEARANCE**

Amarillo pajizo, con destellos dorados.

Straw yellow with golden sparkles.

**OLFATO AROMA**

Expresivo, complejo, fruta fresca, lías finas, equilibrado.

Expressive, complex, fresh fruit, fine lees, balanced.

**GUSTO TASTE**

Fino amargor, equilibrado, burbujas finas, buena acidez, largo, afrutado y sabroso.

Fine bitterness, balanced, fine bubbles, good acidity, long, fruity and savory

**GASTRONOMÍA GASTRONOMY**

Mariscos, pescados, escabeches, ahumados, quesos, carnes blancas.

Seafood products, pickles, smoked meat, cheese, white meat

**TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE:** 8° -10°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT:** 13%

**GRADO DE ACIDEZ ACIDITY:** 7,30 gr/l

**AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS:** 1,90 gr/l

**CONSERVACIÓN CONSERVATION**

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



HGA

