



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 ROSAL ALBARIÑO, CAÍÑO y LOUREIRA

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Albariño, Caiño y Loureira.

Albariño, Caiño and Loureira.

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.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 40.000 bots.

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

- **International Wine Challenge London 2018**
Medalla de Plata / Silver Medal.
- **Decanter World Wine Awards 2018**
Medalla de Oro / Gold Medal
- **Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2017**
Bacchus de Plata / Silver Bacchus
- **International Wine Challenge 2016**
Medalla de Oro / Gold Medal
- **Decanter World Wine Awards 2016**
Medalla de Plata / Silver Medal
- **Decanter World Wine Awards 2015**
Medalla de Bronce
- **Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2015**
Medalla de Oro
- **XII Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2014**
Bacchus de Plata / Silver Bacchus
- **International Wine Challenge London 2014**
Medalla de Oro. Mejor Blanco de España.
Gold Medal. Best White Wine of Spain
- **Concours Mondial Bruxelles 2014**
Medalla de Oro / Gold Medal
- **International Wine Challenge London 2013**
Medalla de Oro / Gold Medal
- **International Wine Guide**
Medalla de Plata / Silver Medal
- **XXXVI Challenge International Du Vin 2012**
Medalla de Plata / Silver Medal
- **X Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2012**
Bacchus de Plata / Silver Bacchus
- **XXII Concurso Internacional De Vinos Iberwine 2012**
Medalla de Plata / Silver Medal



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.

ALTOS
de Torona

O ROSAL

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 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

Vino de altura con resonancias místicas.

A high-level wine with mystic echoes.

OLFATO AROMA

Acusada personalidad, resultado del "coupage" de nuestras variedades (albariño, loureiro y caiño). Complejo recorrido aromático, donde convergen fruta fresca y madura. Intensidad alta, con matices de fruta con hueso y toques tropicales a maracuyá y mango.

Distinctive character as a result of the "coupage" of our varieties (Albariño, Loureiro and Caiño). Complex aromatic nuances, where fresh and mature fruits converge. High-intensity, with hints of stone fruits and tropical touches of mango and passionfruit.

GUSTO TASTE

Vino goloso, estructurado, con una vivacidad punzante que equilibra su paso por el paladar. Final largo y persistente. Respetando aromas y sabores de las variedades.

A sweet toothed wine, well structured, and with tingling vivacity, well balanced on the palate. Long persistent aftertaste while respecting the aromas and flavours of the varieties.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Ideal para marisco, sushi y comidas especiadas.

Ideal for shellfish, sushi and spicy foods.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 12,5%

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.

