



VINEYARDS

PORTAS WINE ESTATE

Vineyard management system in sustainable integrated production, respectful of the environment.

Extension: 15 hectares.

Soils: shallow and sandy.

Climate: atlantic, temperate and humid.

Location: between the sea inlet of Arousa and Pontevedra between 100 and 300 m.s.l.

HERENCIA CELTA CELTIC LEGACY

Siglos de tradición en una botella. El viñedo donde nace Pazo de Villarei es el heredero de una tierra que los celtas cultivaron con respeto en las laderas del Umia. Su pasado es nuestro presente y su influencia perdurable han hecho únicas nuestras vides.

Nuestros viñedos se extienden por las tierras del Val de O Salnés, entre Arousa y Pontevedra, en pleno corazón de la Denominación de Origen Rías Baixas, cuyas riberas cuentan con un clima atlántico templado y húmedo, donde nuestras uvas maduran de forma excepcional.

Centuries of tradition in a bottle. The vineyard where Pazo de Villarei is born is the heir to a land that the Celts respectfully cultivated on the slopes of the Umia. Their past is our present and their enduring influence has made our vines unique.

Our vineyards extend over the lands of the Val de O Salnés, between Arousa and Pontevedra, in the heart of the Rías Baixas Denomination of Origin, whose banks have a temperate and humid Atlantic climate, where our grapes ripen exceptionally well.



VIÑEDOS

FINCA PORTAS

Sistema de gestión del viñedo en producción integrada sostenible, respetuosa con el medio ambiente.

Dimensiones: parcela de 15 Ha.

Suelo: poco profundos y arenosos.

Clima: atlántico, templado y húmedo.

Ubicación: entre las rías de Arousa y Pontevedra entre 100 y 300 m s. n. m.



www.pazodevillarei.com
HGA Bodegas y Viñedos de Altura, S. L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 51. Plta. B. 36416 Tameiga - Mos (Pontevedra)

ABADÍA DO SEIXO



100% albariño

ELABORACIÓN: vendimia manual y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
VISTA: amarillo pajizo con reflejos verdosos.
NARIZ: frutas cítricas, pomelo, albaricoque y notas herbáceas.
BOCA: paso ágil en boca, acidez refrescante y final afrutado prolongado por un ligero amargo.
GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, sushi y carne blanca.
TEMPERATURA CONSUMO: 8°-10° C.

PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

WINEMAKING: natural fermentation in stainless steel deposits to keep all the aromatic potential of the variety.

COLOUR: with straw-like yellow colour and few greenish reflections.

AROMA: ripe citrus fruits, grapefruit, apricot and herbaceous notes.

TASTE: in the mouth it is simple. Very slight acidity on tasting, but stronger after swallowing. Fruity with bitter finish that blends with late acidity.

GASTRONOMY: steamed cockles, clams a la marinera, sushi, white meat.

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C.

PAZO DE VILLAREI

100% albariño



ELABORACIÓN: fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

VISTA: amarillo pajizo con reflejos verdosos.
NARIZ: frutas cítricas, pomelo, albaricoque y notas herbáceas.
BOCA: paso ágil en boca, acidez refrescante y final afrutado prolongado por un ligero amargo.
GASTRONOMÍA: berberechos al vapor, almejas a la marinera, lasaña de verduras, sushi, carnes blancas a la brasa, queso San Simón.
TEMPERATURA CONSUMO: 8°-10° C.

PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

WINEMAKING: long-life natural fermentation in stainless steel deposits to keep all the aromatic potential of the variety.

COLOUR: yellow straw with green glints.

AROMA: ripe citrus fruits, grapefruit, apricot and herbaceous notes.

TASTE: on the palate is agile, refreshing acidity and fruity finish lingering by a slight bitterness.

GASTRONOMY: steamed cockels, clams a la marinera, vegetable lasagna, sushi, white meat, San Simón cheese.

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C.

PAZO DE VILLAREI

100% godello



ELABORACIÓN: Fermentación de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

VISTA: amarillo pajizo con reflejos verdosos.
NARIZ: fruta como maracuyá o pera. Notas florales como gardenia.
BOCA: acidez moderada con sabores de manzana. Delicados toques de frutos secos y retrogusto con matices salinos.
GASTRONOMÍA: sushi, tataki, berenjenas, espárragos, alcachofas.
TEMPERATURA CONSUMO: 8°-10° C.

PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

WINEMAKING: long-life natural fermentation in stainless steel deposits to keep all the aromatic potential of the variety.

COLOUR: with straw-like yellow colour and few greenish reflections.

AROMA: fruity notes such as passion fruit or pear. Floral notes such as gardenia.

TASTE: moderate acidity with apple flavours. Delicate hints of dried fruits and nuts and aftertaste with saline nuances.

GASTRONOMY: sushi, tataki, aubergine, asparagus, artichokes.

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C.

VILLAREI

100% albariño



ELABORACIÓN: 6 meses sobre lias.
VISTA: amarillo verdoso con reflejos dorados.

NARIZ: frutas de hueso como melocotón o albaricoque, matices de frutas tropicales y elegantes notas tostadas y balsámicas.
BOCA: untoso, con volumen en boca aportado por el trabajo con las lias, acidez equilibrada y final prolongado.
GASTRONOMÍA: guisos de pescado, bogavante a la plancha, carnes blancas a la brasa, queso San Simón.
TEMPERATURA CONSUMO: 8°-10° C.

VILLAREI
ALBARÍNO

WINEMAKING: 6 months on fine lees.
COLOUR: yellow straw with golden lights.

AROMA: citrus fruits, grapefruit, apricot and herbaceous notes.

TASTE: on the palate is agile, refreshing acidity and fruity finish lingering by a slight bitterness.

GASTRONOMY: steamed cockles, sushi, white meat, San Simón cheese.

SERVING TEMPERATURE: 8°-10° C.

GALICIA
CALIDADE