



PAZO_{de}
VILLAREI
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rias Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei. The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas.

SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m. sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos pocos profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo. The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks of the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

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

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



PAZO DE VILLAREI
ALBARIÑO



PAZO_{de}
VILLAREI
BODEGAS

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



HGA

2013

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

Salnés.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Meis, Pontevedra.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 120.000 bots.

PREMIOS Y MENCIONES: AWARDS AND MENTIONS:

- *Wine and Spirits Magazine 2018*
91 Puntos / 91 Points
- *Guía Peñin 2018*
91 Puntos
- *International Wine Challenge 2018*
Medalla de Plata / Silver Medal
- *Decanter World Wine Awards 2018*
Medalla De Bronce / Bronze Medal
- *Premios Baco 2018*
Baco de Oro / Gold Bacchus
- *Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2018*
Bacchus de Oro / Gold Bacchus
- *Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2017*
Bacchus de Oro / Gold Bacchus
- *International Wine Challenge 2016*
Medalla de Plata / Silver Medal
- *Decanter World Wine Awards 2016*
Medalla De Plata / Silver Medal
- *Concurso Internacional Bacchus 2015*
Medalla de Plata / Silver Medal
- *Decanter World Wine Awards 2015*
Medalla de Plata / Silver Medal
- *International Wine Challenge 2015*
Medalla de Plata / Silver Medal



HGA

Desde el valle del Salnés surge este monovarietal de 100% Albariño para escenificar las mayores propiedades organolépticas que una casa puede ofrecer además de transmitir la tradición de los vinos de las Rías Baixas y del valle del Salnés.

PAZO de VILLAREI

VINIFICACIÓN

Fermentación natural 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, limpio, brillante, abundante lágrima.

OLFATO

Aromas de notable intensidad, aromas tropicales (piña), albaricoque, herbáceos, y ligeras notas de flores blancas.

GUSTO

Untuoso, buena estructura, muy fresco, sensaciones de fruta de hueso y tropical, notas cítricas y herbáceos frescos, persistente ligero amargor y una acidez bien integrada.

GASTRONOMÍA

Mariscos, pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8° - 10°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13°C (Desviación +/- 0,9)

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO DE ACIDEZ

ACIDEZ TOTAL g/l (a. tartárico): 6,50 g/l (Desviación +/- 1)

ACIDEZ VOLÁTIL g/l (a. acético): 0,4 g/l (Desviación +/- 0,4)

PH: 3,3 (Desviación +/- 0,5)

ÁCIDO SULFUROSO LIBRE: 30. Máximo: 50. Mínimo: 10.

ÁCIDO SULFUROSO TOTAL: 90. Máximo: 220. Mínimo: 0.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l (Desviación Máximo 5 g/l. Mínimo 1,5 g/l)

CONSERVACIÓN:

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

USO PREVISTO:

Consumo humano moderado.

MANIPULACIÓN RAZONABLEMENTE ESPERADA DEI PRODUCTO:

Consumo humano.

MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA:

Utilización como condimento en comida.

CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES:

Personas alérgicas a sulfitos o sulfuroso.

