



Viñedos propios dispuestos en bancales a la ladera de río Sil. Fincas "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" y "Seoane", en pleno corazón de la Ribeira Sacra, subzona de Amandi. Sober. Lugo. Winery owned vineyards arranged in terraces on the slopes of the river Sil. Vineyards "La Capitana", "Porta de Doade", "Montefurado" and "Seoane", in the very heart of the Ribeira Sacra, in sub zone Amandi, township of Sober, province of Lugo.

Contiene sulfitos
Debido a su cuidadosa elaboración, este vino no ha sido sometido a tratamientos físicos que pudieran reducir sus cualidades, por lo que podrían aparecer precipitaciones cristalinas que no alteran la calidad.

437003 519048

RIBEIRA SACRA	Varietal: Doada	Cosecha: 2007
Bodega situada en Amandi: Bancales propios en la ladera del río Sil.		
Elaboración: 9 meses en barrica de roble francés.		
Cepa de suelo: Pizarra descompuesta sobre roca madre.		
Elaborador/embotellador: Bodegas Regina Viarum S.L. - www.reginaviarum.es		
Doado-Sober-Lugo. I.C.E. 40718 EU España		
Notas de cata: De esta cosecha limitada, fueron embotellados 7.500		
Botella nº		
Lote nº		
Consumo mínimo: 17º		
Se recomienda un decantación		
750 ml	13,5% alc./vol.	

Regina Expresión
H.G.A.

SITUACIÓN SITUATION

A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°. At 42° North and 7° 28' West. Winegrowing on these terraces is undertaken entirely by hand on gradients of up to 60°.

EL CLIMA THE CLIMATE

Clima con precipitaciones escasas (entre 700 - 1.100 mm. anuales) y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica marcadamente mediterránea. La temperatura media anual es de 13-14° C. Distinctly Mediterranean with wide temperature range and low rainfall (between 700 - 1100 mm per year), concentrated mainly in the winter months. The average annual temperature is between 13 and 14°C.

EL SUELO THE SOIL

Pizarra descompuesta sobre roca madre. Aporte de aromas y tonos muy minerales, característica fundamental de estos vinos. Weathered slate shale over bedrock. These soils lend distinctive mineral tones and aromas, a fundamental characteristic of these wines.

Viñedos y Bodega Regina Viarum. Subzona de Amandi. Doade (Sober-Lugo)
Vineyards and winery Regina Viarum, region of Amandi. Doade (Sober-Lugo)



EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR

BODEGAS REGINA VIARUM
VITICULTURA HEROICA

www.reginaviarum.es

THE SACRIFICE HAS ANOTHER FLAVOUR

WINE CELLARS REGINA VIARUM
HEROIC VITICULTURE

www.reginaviarum.es



VITICULTURA HEROICA
CANONS DO SIL - AMANDI

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



H | G | A



VITICULTURA HEROICA
CANONS DO SIL - AMANDI

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

DO APPELLATION OF ORIGIN:

Ribeira Sacra.

SUBZONA SUB ZONE:

Amandi.

VARIEDAD VARIETY:

Tinto 100% mencia. Red, 100% mencia.

CRIANZA MATURITY:

9 meses en barricas 90% roble francés y 10% roble americano. Nine months in wood barrels; 90% french oak and 10% american oak.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Ladera del Sil. Subzona de Amandi Sober; Lugo. 12 hectáreas. On the banks of the River Sil. Amandi Sub zone, Sober; Lugo. 12 hectares.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 15.000 bots.

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

- **XX Competición Internacional de Vinos de Montaña Aosta 2012**
Regina Expresión. 2009 *Medalla de Plata*
- **International Wine Guide**
Regina Expresión, 2009 *Silver Medal*
- **Concurso Internacional de los mejores Vinos de España en EEUU organizado por Wine Events**
Regina Expresión, 2008 *Medalla de Oro*
- **International Wine Challenge 2012**
Regina Expresión *Honorable Mention*
- **XIX Competición Internacional de Vinos de Montaña Aosta 2011**
Regina Expresión 2008 *Medalla de Plata*
- **XVII Edición de la cata de Vinos de la D.O. Ribeira Sacra 2011**
Regina Expresión 2008 *Primer Premio*
- **Distinciones Gallaecia 2011**
Regina Expresión 2008 *Distinción Gallaecia 2011*
- **Premios Excelencia 2011**
Regina Expresión 2008 *Diploma de Excelencia*
- **III Concurso Vinos Noroeste, 2010**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007 *Medalla de Oro*
- **Guía 300 Mejores Vinos de España 2009-10**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006
- **Guía Catavínium 2010**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007 *Medalla de Oro*
- **XXI Cata de los Vinos de Galicia, 2009**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007 *Acio de Ouro da D.O. Ribeira Sacra*
- **Vinos Tintos Gallegos en Euskadi, 2009**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007 *Medalla de Oro*
- **Premios Mezquita 2009**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2007 *Mención de Oro*
- **Concurso Internacional BACCHUS, 2008**
Reg. Expresión. IX Meses Barrica, Cosecha 2006 *Bacchus Plata*
- **Brussels International Contest, 2008**
Reg. Expresión. IX Months on wood, 2006 vintage *Silver Medal*

VITICULTURA HEROICA HEROIC WINEMAKING

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

Ever since the second century BC, veritable heroes from the banks of the river Sil have been cultivating grapes in extreme conditions (vineyards on 60° gradients). These centuries-old techniques together with state-of-the-art winemaking technology give us a unique wine. A distinctive taste from dedicated effort.

Regina
Expresión



VINIFICACIÓN VINIFICATION

Selección rigurosa de las mejores uvas de nuestras fincas en mesa de selección. Maceración durante 72 horas a muy baja temperatura, luego fermentación a temperatura controlada, con "délastage" y remontados diarios a un máximo de 28° para extraer todo su color, aroma y complejidad. Nueve meses de crianza en barrica de Roble Francés. Elaboración artesanal. Se recomienda decantación debido al poco proceso de filtrado.

Careful selection of the best grapes from our estates using a selection table. Low temperature maceration for 72 hours, followed by fermentation at controlled temperature with daily "délastage" and over-pumping at a maximum temperature of 28°C in order to extract the full colour, aroma and complexity of the grape. Nine months aging in French oak barrels. Traditional vinification. Decanting is recommended due to low levels of filtration.

VISTA APPEARANCE

Rojo intenso de aspecto limpio.
Clear intense red.

OLFATO AROMA

Seductor, elegante con complejidad olfativa, su desarrollo en boca busca diferentes notas con su oxigenación desarrollando un intenso potencial aromático, con notas afrutadas, toques balsámicos y minerales.

Seductive, with elegant complex nose, assimilation on the palate leads to differentiated tones through aeration, evolving intense potent aromas with fruity, balsamic and mineral tones.

GUSTO TASTE

Cuerpo y densidad características de este vino que con su gran equilibrio de torrefactos y especias, hacen de una variedad joven un vino con carácter y estructura. Tanino firme, succulento y jugoso. Final prolongado. Equilibrado, fresco y envolvente.

Characteristic body and density for this wine which, given the excellent balance between spicy and oaky, turns this young variety into a wine with character and structure. Firm tannins, succulent and fruity. Prolonged aftertaste. Balanced, fresh and rounded.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Ideal para carnes rojas.
Ideal for red meats.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: >2 gr/l

CONSERVACIÓN* CONSERVATION*

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.

*Vino excelente para guardar debido a su crianza. * Excellent wine for keeping given its maturity



H | G | A

Caja de 6 botellas. Estuche de 1, 2 y 3 botellas
Case containing 6 bottles. Packs containing 1, 2 and 3 bottles.
Código EAN botella/ EAN code on the bottle: 8 - 437003 - 519048
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8437003 - 519642
dimensiones/ dimensions: 15,5 x 23,5 x 31,5 cm.

Europalet/ Euro pallet:
total botellas/ total number of bottles: 576
total cajas/ total number of cases: 100
dimensiones/ dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,45 m.
peso/ weight: 936 Kg.

