



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.



REGINA VIARUM
edición limitada

Varietal/Variety: mencia	Cosecha/Vintage: 2011	Limited edition
Bodega empuña en Amandi: bancales propios en la ladera del río Sil. Vinificación artesanal.	Winery located in Amandi: our own terraces on the banks of the Sil river. Selection vintage.	
Vinificación: 6 meses en barrica de roble francés 90% y americano 10%. Crianza por selección ecológica.	Vinification: 6 months in French oak barrels 90% and American oak barrels 10%. Ecologically produced grapes.	
Elaborado/Elaborado by: Regina Viarum S.L. Doade-Sober-Lugo, R.E. 40718 EU Spain	Doade and bottled by: Regina Viarum S.L. Doade-Sober-Lugo, R.E. 40718 EU Spain	
Cosecha limitada: 2.500 botellas. Limited production: 2.500 bottles.	750 ml 13,5% Alc./Vol. 17°C. Temperatura óptima (63,3°F). Drink temperature	

botella/bottle nr: 01/2012

botella/bottle nr: [blank]

REGINA VIARUM

RIBEIRA SACRA Denominación de Origen

H.G.A.

8 457603 518109

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)



Primer
tinto ecológico
en barrica de
Galicia

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
CAÑONS 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



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:

6 meses en barrica de Roble Francés 90% y Americano 10%. Uvas de producción ecológica. 6 months in French (90%) and American oak barrels (10%). Ecologically produced grapes.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

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

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 7.000 bots.

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
VIARUM

*mencia ecológica
en barrica*

75 cl



VINIFICACIÓN VINIFICATION

6 meses en barrica de Roble Francés 90% y Americano 10%. Uvas de producción ecológica.

6 months in French (90%) and American oak barrels (10%). Ecologically produced grapes.

VISTA APPEARANCE

Intensidad de color con una capa media-alta, con un atractivo cereza picota con reflejos violetas.

Intense mid-depth colour, attractive black cherry with violet reflections.

OLFATO AROMA

Su aroma en primera impresión agradable, serie frutal, fresca y frutos rojos muy maduros.

Its aroma is pleasant at first taste, fruity, fresh and very ripe red fruits.

GUSTO TASTE

Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo. Cálido y persistente.

Fresh first taste, mineral background with great expressivity, rounded structure and velvety in the mouth. Friendly, wide and with persistent retronasal. Warm and persistent.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.

Meet, game, fish, typical Galician gastronomy.

TEMPERATURA DE SERVICIO SERVING TEMPERATURE: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,5%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,20 gr/l

CONSERVACIÓN CONSERVATION

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

In a dry cool place out of direct sunlight.



H|G|A

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 437003 - 519109

Código EAN caja 3 botellas/ EAN code on 3 bottle case: 1 - 8437003 - 519175

dimensiones/ dimensions: 34 x 8 x 25,5 cm

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 200

dimensiones/ dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m.

peso/ weight: 808 Kg.



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