



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rías 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. Rías 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 Arousa 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)



VILLAREI
CELESTIAL



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



PAZO de
VILLAREÍ
BODEGAS

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.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Meis, Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 100.000 bots.

PREMIOS Y MENCIONES:

AWARDS AND MENTIONS:

- **Guía Peñín 2012**
- Peñín guide 2012
- 90 Puntos 90 Points
- Añada Vintage 2010
- **Challenge International du Vin 2011**
- Challenge International du Vin 2011
- Medalla de Oro Gold medal
- Añada 2010
- **Decanter World Wine Awards 2011**
- Decanter World Wine Awards 2011
- Medalla de Bronce Bronze medal
- Añada Vintage 2010
- **International Wine & Spirit Competition 2011**
- International Wine & Spirit Competition 2011
- Medalla de Bronce Bronze medal
- Añada Vintage 2010
- **Guía Peñín 2011**
- Peñín guide 2011
- 90 Puntos 90 Points
- Añada Vintage 2009
- **Guía Gourmets 2011**
- Gourmets Guide 2011
- 8/10
- Añada Vintage 2009
- **Guía 365 Vinos al Año (Vivir el Vino) 2011**
- 365 wines of the year guide (Vivir el Vino) 2011
- 90 Puntos 90 Points
- Añada Vintage 2009
- **Guía de la Semana Vitivinícola 2011**
- Wines of the week guide 2011
- 89 Puntos 89 Points
- Añada Vintage 2009
- **International Wine Challenge 2010**
- International Wine Challenge 2010
- Medalla de Plata Silver medal
- Añada Vintage 2009
- **International Wine & Spirit Competition 2010**
- International Wine & Spirit Competition 2010
- Medalla de Plata Silver medal
- Añada Vintage 2009



H|G|A

Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.
Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 410302 - 844059
Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8410302 - 844056
dimensiones/ dimensions: 33 x 23 x 15,5 cm.

Europalet/ Euro pallet:
total botellas/ total number of bottles: 504
total cajas/ total number of cases: 84
dimensiones/ dimensions: 1,60 x 0,80 x 1,20 m.
peso/ weight: 756 Kg



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Seis meses sobre lías. Este Albariño contiene la esencia de la cultura vinícola de Galicia desde sus raíces Celtas. Disfrute el sabor original de una elaboración que respeta un método tradicional de más de 20 siglos.

The wine you have in your hands contains the essence of the wine making culture of Galicia since its beginnings in Celtic times. Enjoy the original flavour of a elaboration that respects the traditional methods of more than 20 centuries.

75 cl



VILLAREÍ

VINIFICACIÓN VINIFICATION

Elaborado con uvas 100% Albariño. En esta bodega se elaboran excelentes vinos monovarietales siguiendo un cuidadoso proceso de elaboración en el que intervienen la más pura tradición de la zona, cuna del Albariño, y la más moderna tecnología enológica.

Produced with 100% Albariño grapes. This Winery makes excellent single varietal wines following a careful process of preparation involving the purest tradition of the area, cradle of the Albariño, and the most modern technology wine.

VISTA APPEARANCE

A la vista es amarillo pajizo verdoso con abundante lágrima.

Straw yellow-green with abundant tear.

OLFATO AROMA

En el olfato confluyen aromas primarios de manzana, frutas de hueso con aromas de crianza tostados, balsámicos y minerales.

Primary aromas, blend Apple, stone fruit with aromas of ageing toast, balsamic and minerals.

GUSTO TASTE

Presenta un gusto suave en el ataque con volumen intenso, untuoso.

Soft in the attack with full volume, unctuous.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13%

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.

