



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
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
VILLAREI
BODEGAS

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.

CRIANZA MATURITY:

No tiene. None

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Meis, Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 100.000 bots.



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

This single variety 100% Albariño grape wine embraces the best organoleptic
properties that a grape stock can offer. It also transmits the traditions of the
wines from the Rías Baixas and Salnés valley.

PAZO de VILLAREI

75 cl



VINIFICACIÓN VINIFICATION

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

Natural long fermentation in stainless steel tanks at very low temperature to
preserve all the aromatic potential of the variety.

VISTA APPEARANCE

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante, abundante lagrima.

Straw-yellow with green reflections, clear, bright, abundant tear-drops.

OLFATO AROMA

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

Notably strong aroma, tropical (pineapple), apricot, herbs and hints of white
flowers.

GUSTO TASTE

Untoso, buena estructura, muy fresco, sensaciones de fruta de hueso y tropi-
cal, notas cítricas y herbáceos frescos, persistente ligero amargor y una acidez
bien integrada.

Unctuous, good structure, very fresh, sensations of stone and tropical fruit,
hints of citrus and fresh herbsw, persistent slight bitterness and well-integra-
ted acidity.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY

Mariscos, pescados.

Shellfish, fish.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ALCOHOL CONTENT: 13,1%

GRADO DE ACIDEZ ACIDITY: 6,1 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL RESIDUAL SUGARS: 2,3 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

Caja de 6 botellas./ Case containing 6 bottles.

Código EAN botella 750ml./ EAN code on 750 ml. bottle: 8 - 412280 - 605011

Código EAN caja 6 botellas/ EAN code on 6 bottle case: 1 - 8410302 - 895140

dimensiones/ dimensions: 31 x 23 x 15,5 cm.

Europalet/ Euro pallet:

total botellas/ total number of bottles: 600

total cajas/ total number of cases: 100

dimensiones/ dimensions: 1,50 x 0,80 x 1,20 m.

peso/ weight: 793 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