



La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. The vineyard is located in Vilachán (Tomiño-Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego.

SITUACIÓN SITUATION

Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard. A southerly aspect guarantees good sunshine which allows optimum ripening of the grape.

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

El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos, capaces de resaltar al máximo los aromas varietales. The sandy granitic soil makes it possible to obtain very fine wines, fully capable of highlighting to the maximum the aromas inherent in the varieties.

Viñedos Altos de Torona. Subzona de O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)
Altos de Torona vineyards. Sub-region of O Rosal. Vilachán (Tomiño-Pontevedra)



ALTOS DE TORONA
CELESTIAL

www.altosdetorona.com



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



DO APPELLATION OF ORIGIN:

Rías Baixas.

SUBZONA SUB ZONE:

O Rosal.

VARIEDAD VARIETY:

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

FERMENTACIÓN FERMENTATION:

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

CRIANZA MATURITY:

Sobre lías. On fine lees.

VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED

VINEYARDS:

Vilachán. Tomiño; Pontevedra. 90 ha.

PRODUCCIÓN PRODUCTION: 50.000 bots.



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

UN VINO CELESTIAL A CELESTIAL WINE

Éste es un vino de alturas con resonancias místicas. Nuestra idea particular del paraíso nos transmite desde el S. XII la esencia de la cultura vinícola de los monjes de Tui.

This is a high-level wine with mystic echoes. Our personal idea of paradise, transmitted to us by the essence of the winemaking cultures of the monks from Tui ever since the 12th century.

ALTOS
de Torona
ALBARIÑO



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 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 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.



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 750ml / EAN code on 750 ml bottle: 8 - 437003 - 921117

Código EAN botella 370ml / EAN code on 375 ml bottle: 8 - 437003 - 519062

Código EAN caja 6 botellas / EAN code on 6 bottle case: 8 - 437003 - 921124

dimensiones / dimensions: 24 x 16,5 x 30,5 cm

Europalet / Euro pallet:

total botellas / total number of bottles: 504

total cajas / total number of cases: 105

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

peso / weight: 777 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