



BODEGAS GALLEGAS 



Nosotros

Una historia que contar

Lo que empezó siendo un apasionado proyecto personal hace más de 50 años, se ha convertido en un gran grupo empresarial dentro del sector del vino, en el que mantenemos el mismo carácter familiar y de tradición desde nuestros inicios. Siendo este delicado equilibrio la verdadera esencia de Bodegas Gallegas.

Hoy en día nuestro grupo, con más de 50 años de experiencia, cuenta con 5 grandes bodegas en Galicia, Noroeste de España y nuestros vinos están presentes en más de 40 países por todo el mundo.



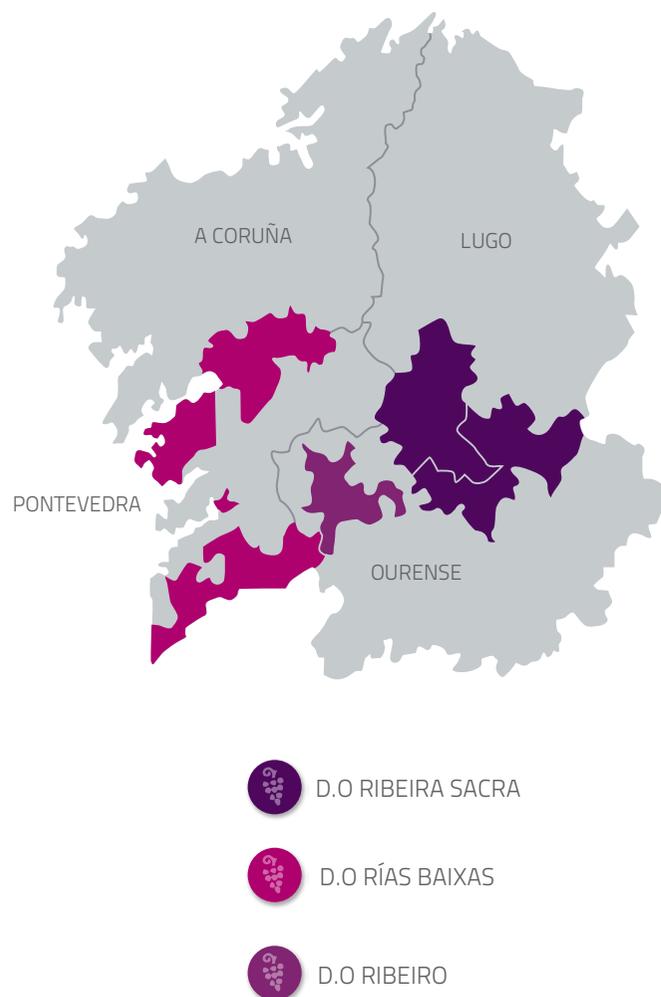
Cultura empresarial

Nunca hemos perdido de vista nuestros valores fundacionales y la misión que siempre nos ha inspirado desde los orígenes:

“Crear grandes vinos siempre accesibles y a un precio responsable para nuestros clientes”

Esta máxima inspira nuestra Cultura empresarial siempre orientada al cliente, tratando de aportar gran valor y emoción en todos nuestros productos.

Mapa D.O Bodegas gallegas



De la pasión al conocimiento

En la intersección entre el sumo cuidado artesanal, la selección de la mejor uva y las últimas tecnologías de elaboración, nacen nuestros vinos siempre elaborados sin perder de vista la personalidad que le otorgan sus propias características individuales.

Por este motivo, podemos ofrecer una amplia gama de vinos de gran calidad e internacionalmente premiados de las D.O más interesantes del noroeste de España en sus variedades de Albariño, Mencía, Treixadura y Torrontés.

Así como una amplia variedad de Vinos de mesa y a granel a precios muy competitivos.



Construyendo una Comunidad

Podemos presumir de que a lo largo de todos estos años, nuestros vinos han ido convirtiéndose en "algo más que una marca".

Día a día han ido cargándose de significado y pasando a formar parte natural de la vida de las personas.

La gran fidelidad de nuestros clientes es una responsabilidad y una inspiración diaria para todo el equipo de Bodegas Gallegas, que seguimos trabajando con dedicación en ese viaje apasionante que realiza el vino desde la tierra hasta tu copa.

Producción

Nuestros vinos son elaborados con las más modernas técnicas y cumpliendo con estrictos parámetros de calidad sin perder nunca de vista el mantenimiento y respeto de sus características individuales.

**Más de 25 Millones de Botellas
anuales**

Almacén y carga

Disponemos de una amplia gama de vinos de las principales D.O de Galicia en un único lugar de almacenaje y carga, preparado para su embotellado según necesidades.

Un único lugar de almacenaje y carga

**6 Millones de litros
de capacidad de almacenaje**



Análisis de laboratorio

Análisis químico permanente de todos nuestros productos por técnicos especialistas antes de su salida de almacén.

Se analiza minuciosamente todo el proceso, perfectamente controlado por expertos, con el fin de conseguir un conocimiento exhaustivo y una producción siempre de la máxima calidad.

Análisis Químico permanente





Nuestro personal

Pasión por un proyecto

La calidad de nuestros vinos y la alta fidelidad de nuestros clientes son fuente permanente de inspiración para todos los profesionales cualificados que formamos el equipo de Bodegas Gallegas.

Línea embotellado | **12** trabajadores

Bodega | **2** trabajadores

Técnico | **1** trabajador

Administración | **5** trabajadores

Comercial exportación | **4** trabajadores

Comercial nacional | **4** trabajadores

Gerencia | **2** trabajadores

Almacén | **5** trabajadores

Mantenimiento | **2** trabajadores

Ventas

Nuestras cifras de ventas nos otorgan, una posición privilegiada para la conquista de mercados extranjeros y la consolidación de fuertes relaciones con partners y clientes potenciales de todo el mundo.

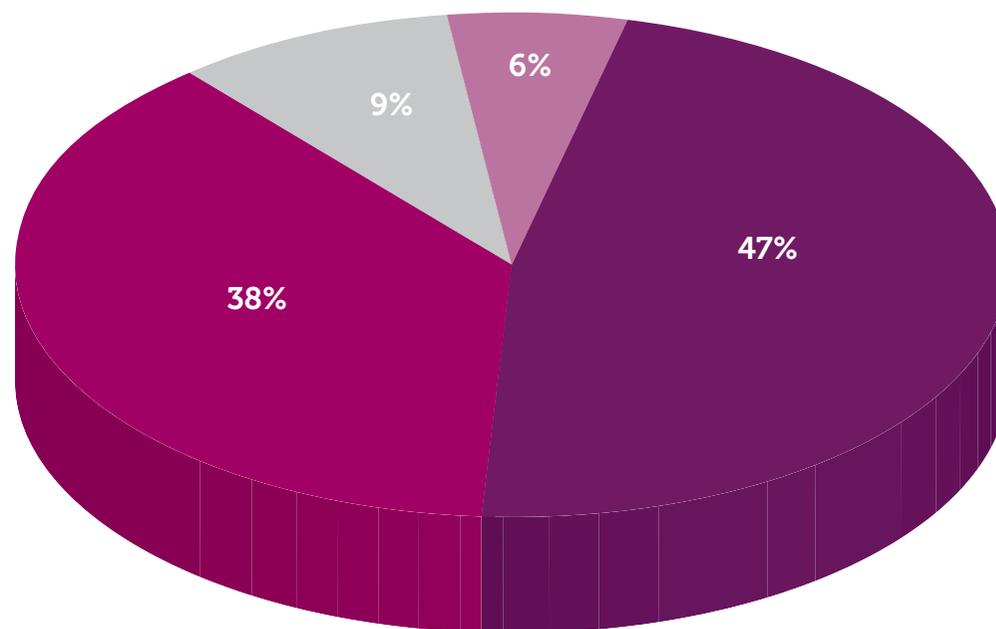
30.000.000 €
en 2013



Waitrose



Porcentaje de ventas



Total vino mesa



Total vino D.O.



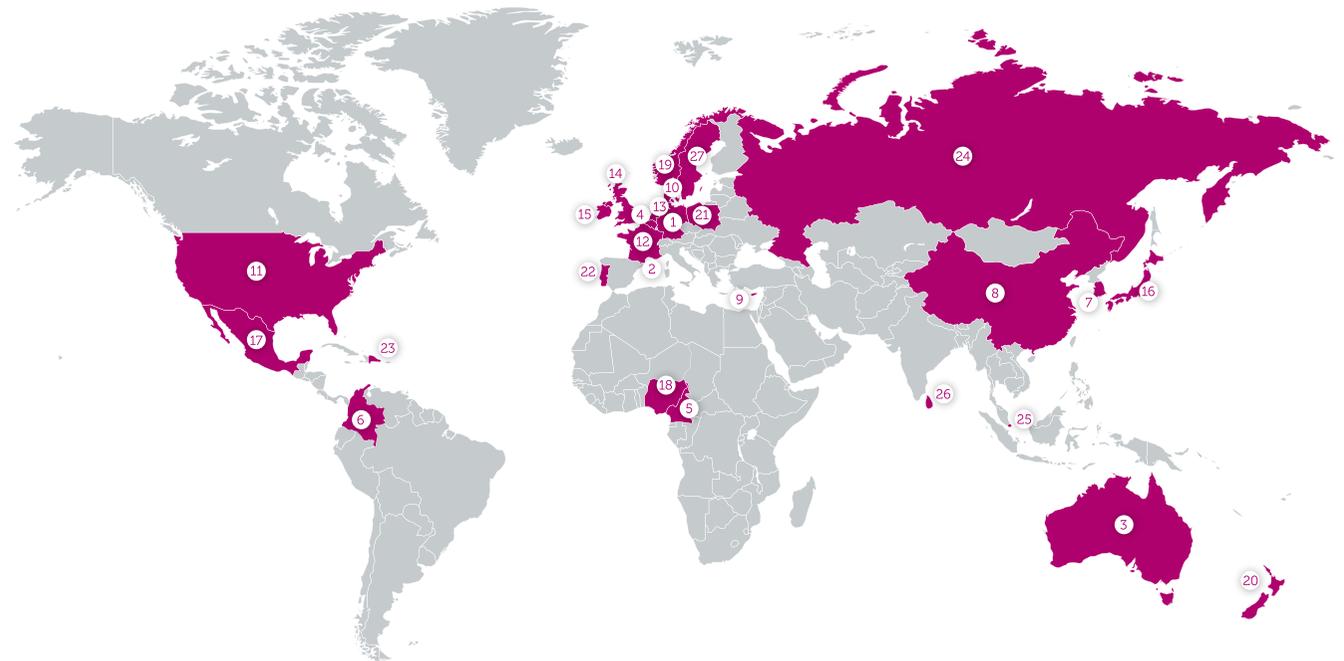
Total vinos varietales



Total PET

Exportaciones

Además de comercializar nuestros vinos en toda España, una buena parte de la producción total de nuestras bodegas se exporta a mercados internacionales de todo el mundo.



[1] Alemania, [2] Andorra, [3] Australia, [4] Bélgica, [5]*Camerún, [6] Colombia, [7] Corea, [8] China, [9] Chipre, [10] Dinamarca, [11] Estados Unidos, [12] Francia, [13] Holanda, [14] Inglaterra, [15] Irlanda, [16] Japón, [17] México, [18] Nigeria, [19] Noruega, [20] Nueva Zelanda, [21] Polonia, [22] Portugal, [23] República Dominicana, [24] Rusia, [25] Singapur, [26] Sri Lanka, [27] Suecia

**Bodegas Gallegas exportamos
a más de 40 países**



Certificados

Algunos de los Certificados de calidad más importantes del mundo avalan nuestros productos.



La bodega

La planta tiene 20.000 m² y ha sido construida en un terreno de 33.000m². En febrero de 2007 implementamos una nueva tecnología en la línea de embotellado con el fin de cumplir con los altos estándares de calidad del mercado internacional.

Esta **inversión de 1,6 millones** de € permite:

- >> Una capacidad de embotellado de 12.000 botellas por hora.
- >> 5 posibles posiciones de etiquetado.
- >> Cola fría y autoadhesiva.
- >> Cambio de formato automático de la botella regular de 0,75 cl hasta la variante de 2 litros P.E.T.
- >> Un sistema de paletizado flexible, totalmente automático y robotizado que puede manejar palets completos y semi-completos.



La flexibilidad es una
de nuestras grandes fortalezas

Además de vino a granel ofrecemos diferentes envases, con corcho o tapón de rosca y la posibilidad de elegir diferentes etiquetas en función de las necesidades del mercado.

Envases disponibles

- >> Bordelaise
 - >> Bordelaise Prestige
 - >> Bordelaise Gran Prestige
 - >> Rhine
 - >> PET de 2 litros
-

Palets disponibles

- >> Standard Euro-pallet (1200x800 mm),
- >> American-pallet (1200x1000mm)
- >> Pallet-tray (800x600 mm)

Somos Flexibles en cuanto a "marcas blancas" y etiquetado personalizado

Bodegas Gallegas es la sede central del grupo situado en Santa Cruz, Ourense 32990 España

Nuestro grupo empresarial está formado por las siguientes bodegas:

>> **RECTORAL DE AMANDI**

[D.O RIBEIRA SACRA]

>> **RECTORAL DO UMIA**

[D.O RÍAS BAIXAS]

>> **BODEGAS ALANÍS**

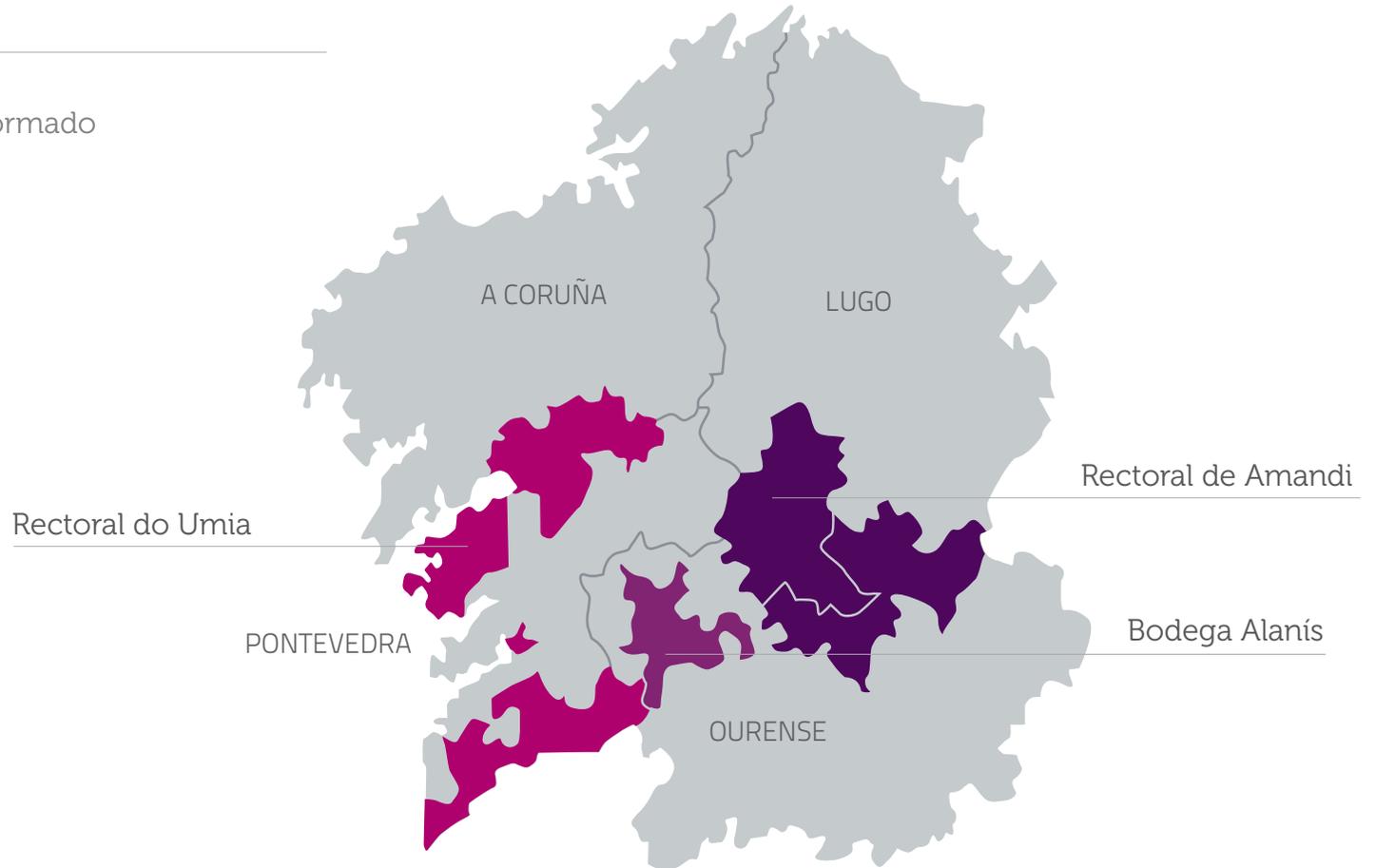
[D.O RIBEIRO]

>> **BODEGAS MILENIUM**

[VINO DE ESPAÑA]

>> **BODEGAS ARNOYA**

[VINOS A GRANEL]



Bodegas Arnoya

El origen de nuestra empresa se puede encontrar en Bodegas Arnoya, semilla original del grupo actual, y hoy en día, consagrada a los vinos a granel. Mercado en el que se ha consolidado como un claro referente y líder en la industria.



Bodegas
Arnoya



Arnoya



Bodega Rectoral de Amandi

Bodega Rectoral de Amandi

Una antigua parroquia de 1000 m² del siglo XVII le da nombre a la bodega Rectoral de Amandi, situada en el corazón de Amandi, en la provincia de Lugo.

Esta bodega se ha convertido en el buque insignia de toda la D.O de Ribeira Sacra, no sólo por ser la bodega más importante en volumen – más de 1.6 millones de botellas al año- sino también, por ser responsable directa del desarrollo, comunicación y reconocimiento de la D.O más allá de sus fronteras, poniendo su nombre en el mapa a lo largo y ancho de todo el mundo.





RECTORAL DE AMANDI

D.O. RIBEIRA SACRA

Este vino es elaborado por la primera bodega amparada por la D.O. Ribeira Sacra, situada en Sober, considerada la capital de la subzona de Amandi. Es de un bonito color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta un intenso aroma a fruta madura, fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la uva Mencía. En boca es intenso y equilibrado, con vía retro-nasal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar.

 100% Mencía

 12,5% Vol.

Grado alcohólico total:	12.5 % (v/v)
Extracto seco:	31.2 g/l
Acidez total:	5.5 g/l
Acidez volátil:	0.49 g/l
Sulfuroso total:	106 mg/l
Azúcares reductores:	2.2 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9939 g/c.c.

RECTORAL DE AMANDI

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Ribeira Sacra

Subzonas

Amandi, Chantada, Quiroga, Ribeiras de Miño, Ribeiras do Sil

Edad cepas

5 a 60 años

Densidad de plantación

3000-4132 cepas/Ha

Nº yemas/Ha

48 – 66 mil yemas/Ha

Producción Ha

6850 a 9500 Kg/Ha

Tipo de suelos

50% suelos aluviales sobre base de pizarra, resto suelo de canto rodado y arenas de origen granítico. Característica común es la elevada acidez debido a los arrastres fluviales.

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

700-900l/m2 al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano. Las terrazas, conocidas como bancales, son muy pequeñas y casi imposibles de mecanizar. Para vendimiar se suele acceder a través de senderos y, a veces, incluso por el propio río

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 28º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



RECTORAL DE AMANDI Premios

- Medalla bronce: "Concours Mondial de Bruxelles" [Belgium, 2007]
- Medalla de plata: "Challenge International du Vin de Bordeaux" [France, 2007]
- Medalla bronce en el "National Women's Wine Competition" [California, 2008]
- Medalla bronce: "International Wine & Spirit Competition" [UK, 2010]
- 87 Puntos Parker [2010]
- Medalla de plata: "International Wine & Spirit Competition" [UK, 2011]
- Mejor vino de la DO - XXIII Cata de Vinos de Galicia [2011]
- 88 puntos Guia Peñin [2013]



Rectoral
do Umia

Bodega Rectoral do Umia

Esta bodega se encuentra en el Valle del Salnés, donde la uva Albariño desarrolla su máxima calidad y potencia.

Esta nueva bodega -fundada en 2009- ha sido creada siempre de acuerdo con nuestro espíritu y filosofía empresarial; La elaboración de vinos de alta calidad en modernas instalaciones, con las últimas técnicas y siguiendo estrictos parámetros que garanticen su gran calidad de forma constante durante todo el año.

Tenemos dos calidades diferentes de vinos albariños, disponibles en edición limitada con DIAM corcho de cierre y / o tapón de rosca.





RECTORAL DO UMIA

D.O. RIAS BAIXAS

Partiendo de uvas de la variedad Albariño procedentes de la D.O. Rías Baixas, se obtiene un vino limpio y brillante, amarillo dorado con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutas de hueso (albaricoque, melocotón). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Sápido, goloso y glicérico.

100% Albariño (selected old vines)

12,5% Vol.

Grado alcohólico total:	12.5% (v/v)
Extracto seco:	24.1 g/l
Acidez total:	5.9 g/l
Acidez volátil:	0.28 g/l
Sulfuroso total:	121 mg/l
Azúcares reductores:	2.1 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9914 g/c.c.

RECTORAL DO UMIA

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Rias Baixas

Subzonas

Salnés

Edad cepas

Mas de 30 años

Densidad de plantación

1100-2000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

85 – 90 mil yemas/Ha

Producción Ha

6.500 Kg/Ha en espaldera

Tipo de suelos

50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso

Tipo de clima

Clima atlántico y continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



RECTORAL DO UMIA

Premios

- 88 puntos - Guia Peñin 2011
- Diploma Cata Oficial vuelta ciclista a España 2012
- 87 puntos - Guia Peñin 2013
- Medalla de plata en «IWSC 2013» [UK]



ALBARIÑO ALECTUM

D.O. RIAS BAIXAS

Vino elegante, limpio y muy brillante de color amarillo con destellos verdosos. Intenso aroma a flores blancas con notas a frutas, especialmente manzana y albari-coque. En boca destaca su frescura típica del Albariño con un toque de acidez perfectamente integrado. Vino de buena estructura y persistencia y ante todo elegante

 100% Albariño

 12,4% Vol.

Grado alcohólico total:	12.4 % (v/v)
Extracto seco:	23.9 g/l
Acidez total:	6.1 g/l
Acidez volátil:	0.31 g/l
Sulfuroso total:	131 mg/l
Azúcares reductores:	3.3 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9912 g/c.c

ALBARIÑO ALECTUM

Ficha técnica



Denominación de origen	D.O. Rias Baixas
Subzonas	Salnés
Edad cepas	De 7 a 30 años
Densidad de plantación	1100-2000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	85 – 90 mil yemas/Ha
Producción Ha	6.500 Kg/Ha en espaldera 9.000 kg/Ha emparrado
Tipo de suelos	50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso
Tipo de clima	Clima atlántico y continental
Pluviometría	900-1100l/m2 al año
Sistema de cultivos	En espaldera y emparrado.
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



ALBARIÑO ALECTUM

Premios

- Unión Española de Catadores - "Los 100 Mejores Vinos Jóvenes Españoles del 2007"
- Medalla de Bronze: "FIWC, Florida International Wine Challenge", USA 2007 SA 2007 siendo el único vino gallego galardonado en esta competición internacional.
- Medalla de Bronze: "National Women's Wine Competition" [California, 2008]
- Medalla de Bronze: "International Wine & Spirit Competition" [UK, 2008]
- Medalla de Plata: "Concours Mondial de Bruxelles" [Belgium, 2008]
- Medalla de Bronze: "Dallas Morning News & TexSom Wine Competition" [Dallas, 2013]





MIUDIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de las mejores cepas de la variedad Albariño, obtenemos un elegante vino de color amarillo verdoso, brillante y muy atractivo. En nariz predominan los aromas a flores blancas, además de alguna nota a frutas cítricas (pomelo), su paso por boca es fresco, muy varietal, floral y denso. Vino de gran equilibrio, por su frescura y su tono frutal. Muy refrescante y apetecible gracias a su adecuada acidez.

 100% Albariño

 12,4% Vol.

Grado alcohólico total:	12.4 % (v/v)
Extracto seco:	23.1 g/l
Acidez total:	6.2 g/l
Acidez volátil:	0.30 g/l
Sulfuroso total:	135 mg/l
Azúcares reductores:	3.2 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9910 g/c.c.

MIUDIÑO

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Rias Baixas

Subzonas

Salnés

Edad cepas

De 7 a 30 años

Densidad de plantación

1100-2000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

85 – 90 mil yemas/Ha

Producción Ha

6.500 Kg/Ha en espaldera | 9.000 kg/Ha emparrado

Tipo de suelos

50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso

Tipo de clima

Clima atlántico y continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera y emparrado.

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

MIUDIÑO

Premios



- Medalla de Plata: «Challenge International du Vin» [Bordeaux , 2008]
- Medalla de Plata: "International Wine & Spirits Competition" [London, 2008]
- Medalla de Bronce: "International Wine & Spirits Competition" [London, 2009]
- Medalla de Bronce: International Wine & Spirits Competition" [London, 2010]
- 86 Puntos Parker en 2010
- Medalla de Plata: "Anuga Wine Special" ANUGA FOOD FAIR 2011
- DIPLOMA en «XXIV Cata de Viños de Galicia 2012»
- 87 Puntos Parker en 2012
- 88 Puntos Guia Peñin 2013
- Medalla de plata : «Bacchus 2013»
- Medalla de bronce: «International Wine & Spirit Competition» [UK 2013]





ABELLIO

D.O. RIAS BAIXAS

Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de las mejores cepas de la variedad Albariño, obtenemos un elegante vino de color amarillo verdoso, brillante y muy atractivo. Vino de gran equilibrio, por su frescura y su tono frutal. Muy refrescante y apetecible gracias a su adecuada acidez.

 100% Albariño

 12,4% Vol.

Grado alcohólico total:	12.4 % (v/v)
Extracto seco:	23.4 g/l
Acidez total:	6.0 g/l
Acidez volátil:	0.28 g/l
Sulfuroso total:	127 mg/l
Azúcares reductores:	3.3 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9911 g/c.c.

ABELLIO

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Rias Baixas

Subzonas

Salnés

Edad cepas

De 7 a 30 años

Densidad de plantación

1100-2000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

85 – 90 mil yemas/Ha

Producción Ha

6.500 Kg/Ha en espaldera | 9.000 kg/Ha emparrado

Tipo de suelos

50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso

Tipo de clima

Clima atlántico y continental

Pluviometría

900-1100l/m2 al año

Sistema de cultivos

En espaldera y emparrado.

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



ABELLIO Premios

· Medalla de Plata: «International Wine & Spirit Competition» [UK 2013]



CALAZUL

D.O. RIAS BAIXAS

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Albariño. Amarillo limón con reflejos dorados, limpio y brillante. Intenso en nariz, con recuerdos de fruta de hueso y manzana, con notas minerales. En el paladar se da cuenta de una acidez bien integrada, obteniendo un conjunto armonioso, fresca sin aristas, dejando un grato paso por boca persistente.

 100% Albariño

 12,3% Vol.

Grado alcohólico total:	12.3 % (v/v)
Extracto seco:	23.6 g/l
Acidez total:	5.9 g/l
Acidez volátil:	0.31 g/l
Sulfuroso total:	134 mg/l
Azúcares reductores:	3.5 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9913 g/c.c

CALAZUL

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Rias Baixas

Subzonas

Salnés

Edad cepas

De 7 a 30 años

Densidad de plantación

1100-2000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

85 – 90 mil yemas/Ha

Producción Ha

6.500 Kg/Ha en espaldera | 9.000 kg/Ha emparrado

Tipo de suelos

50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso

Tipo de clima

Clima atlántico y continental

Pluviometría

900-1100l/m2 al año

Sistema de cultivos

En espaldera y emparrado.

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



PEDRA DA AUGA

D.O. RIAS BAIXAS

Empleando uvas con un grado de maduración en su estado ideal, de la subzona del Valle Salnés, se elabora este vino, limpio y brillante, amarillo dorado con destellos verdosos.

En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutas de hueso (albaricoque, melocotón). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino.

 100% Albariño

 12,4% Vol.

Grado alcohólico total:	12.4 % (v/v)
Extracto seco:	23.4 g/l
Acidez total:	5.3 g/l
Acidez volátil:	0.32 g/l
Sulfuroso total:	133 mg/l
Azúcares reductores:	3.6 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9911 g/c.c

PEDRA DA AUGA

Ficha técnica



Denominación de origen	D.O. Rias Baixas
Subzonas	Salnés
Edad cepas	De 7 a 30 años
Densidad de plantación	1100-2000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	85 – 90 mil yemas/Ha
Producción Ha	6.500 Kg/Ha en espaldera 9.000 kg/Ha emparrado
Tipo de suelos	50% meteorización de granito, 25% arcilloso, 25% arenoso
Tipo de clima	Clima atlántico y continental
Pluviometría	900-1100l/m2 al año
Sistema de cultivos	En espaldera y emparrado.
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox. a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



Bodegas Alanís

Bodegas Alanís

Desde 1910 Bodegas Alanís lleva haciendo magníficos y singulares vinos, gracias a la utilización de las más nobles variedades de uva de la región, como Treixadura y Torrontés.

Bodegas Alanís desarrolla 3 calidades diferentes de vino Ribeiro, todos ellos disponibles con diferentes diseños de etiqueta y DIAM con corcho de cierre y / o tapón de rosca.

Nuestra moderna bodega tiene una capacidad de 1,5 millones de litros de vino.





GRAN ALANIS

D.O. RIBEIRO

Vino que surge del terruño, reflejo de una legendaria tradición vitivinícola a través de la labor artesanal fusionada con la más moderna tecnología. Es de aspecto brillante, con tonos amarillos limón y reflejos verdosos que hablan de su frescura. Olfativamente elegante y con intensidad. Predominan los aromas frutales (albaricoque, pera y manzana), junto a notas exóticas de lichi y lima, así como notas florales de pétalos blancos. En boca demuestra un excelente paladar con frescura, paso amable y equilibrado sin perder contundencia y denotando persistencia.



85% Treixadura | 15% Godello



12,5% Vol.

Grado alcohólico total:	12.5 % (v/v)
Extracto seco:	23.9 g/l
Acidez total:	5.8 g/l
Acidez volátil:	0.26 g/l
Sulfuroso total:	128 mg/l
Azúcares reductores:	3.5 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9912 g/c.c.

GRAN ALANÍS

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Ribeiro

Subzonas

Ribeiro

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



GRAN ALANÍS

Premios

- Medalla de Bronce: "International Wine & Spirit Competition" [UK, 2011]
- 846 puntos en la cata transfronteriza HG&T - AGASU (Asociación gallega de sumilleres)
Puntuación más alta entre los plurivarietales españoles 2011
- 90 puntos - Guia Peñin 2013



GRAN CAMPIÑO

D.O. RIBEIRO

Ribeiro de aspecto brillante, con tonos amarillos y reflejos verdosos que nos hablan de su viveza. En nariz se muestra elegante y con intensidad, destacando los aromas frutales (pera, cítricos) y florales. En boca presenta un excelente paladar, siendo de paso amable y equilibrado, aunque con contundencia y persistencia.

 55% Treixadura | 45% Torrontes

 11,6% Vol.

Grado alcohólico total:	11.6 % (v/v)
Extracto seco:	22.0 g/l
Acidez total:	5.7 g/l
Acidez volátil:	0.30 g/l
Sulfuroso total:	128 mg/l
Azúcares reductores:	3.1 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9915 g/c.c.

GRAN CAMPIÑO

Ficha técnica



Denominación de origen	D.O. Ribeiro
Subzonas	Ribeiro
Edad cepas	7 a 20 años
Densidad de plantación	2000-3000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	90 – 110 mil yemas/Ha
Producción Ha	10.000-12.000 kgs
Tipo de suelos	Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso
Tipo de clima	Clima continental
Pluviometría	900-1100l/m ² al año
Sistema de cultivos	En espaldera
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



GRAN CAMPIÑO

Premios

· 88 puntos, International Wine Cellar [Sept. 07]



XANANDRO

D.O. RIBEIRO

Vino tinto elaborado a partir del fruto de viñedos adscritos a la D.O. Ribeiro, proporcionando una vendimia controlada en su calidad. Radiante de color y estructura. Expresivo en aromas de zarzamora, lácteos, notas de trufa y clavo. Fresco, suave y magnífico equilibrio final.



20% Mencía | 80% Gamacha



11,6% Vol.

Grado alcohólico total:	11.6 % (v/v)
Extracto seco:	27.4 g/l
Acidez total:	5.3 g/l
Acidez volátil:	0.60 g/l
Sulfuroso total:	109 mg/l
Azúcares reductores:	3.4 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9936 g/c.c.

XANANDRO

Ficha técnica



Denominación de origen	D.O. Ribeiro
Subzonas	Ribeiro
Edad cepas	7 a 20 años
Densidad de plantación	2000-3000 cepas/Ha.
Nº yemas/Ha	90 – 110 mil yemas/Ha
Producción Ha	10.000-12.000 kgs
Tipo de suelos	Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso
Tipo de clima	Clima continental
Pluviometría	900-1100l/m ² al año
Sistema de cultivos	En espaldera
Fecha de vendimia	A partir 2ª quincena de septiembre
Recolección	La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.
Procesado de la uva	Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.
Proceso de elaboración	Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 28º C durante 15 días.
Microfiltración	Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



SAMONIS

D.O. RIBEIRO

Blanco Ribeiro obtenido a partir de una esmerada selección de uvas en su óptimo estado de maduración. Color amarillo pajizo de reflejos verdosos. Potencia aromática que recuerda al mango, la lima y la hierba fresca. En boca es untuoso, con cuerpo, sin perder su punto cítrico final.

 40% Palomino | 60% Torrontes

 11,6% Vol.

Grado alcohólico total:	11.6 % (v/v)
Extracto seco:	22.8 g/l
Acidez total:	5.9 g/l
Acidez volátil:	0.27 g/l
Sulfuroso total:	139 mg/l
Azúcares reductores:	3.6 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9918 g/c.c.

SAMONIS

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Ribeiro

Subzonas

Ribeiro

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



MONTE LOURIDO

D.O. RIBEIRO

Blanco Ribeiro obtenido a partir de una esmerada selección de uvas en su óptimo estado de maduración. Color amarillo pajizo de reflejos verdosos. Potencia aromática que recuerda al mango, la lima y la hierba fresca. En boca es untuoso, con cuerpo, sin perder su punto cítrico final.

 40% Palomino | 60% Torrontes

 11,6% Vol.

Grado alcohólico total:	11.6 % (v/v)
Extracto seco:	22.8 g/l
Acidez total:	5.9 g/l
Acidez volátil:	0.27 g/l
Sulfuroso total:	139 mg/l
Azúcares reductores:	3.6 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9918 g/c.c.

MONTE LOURIDO

Ficha técnica



Denominación de origen

D.O. Ribeiro

Subzonas

Ribeiro

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquitoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

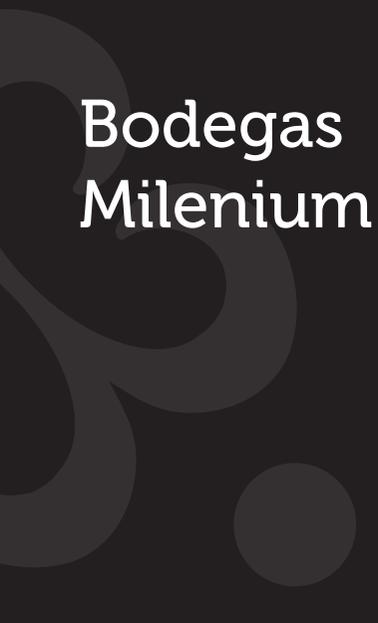
Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

Bodegas Milenium

Bodegas Milenium es la rama del grupo encargada del vino de mesa o Vino de España (VDE).

Una nueva línea de embotellado se instaló en 2007 con el fin de cumplir con los altos estándares de calidad del mercado internacional.

Esta inversión de 1,6 millones de € nos dio una capacidad de embotellado de 12.000 botellas por hora, además del cierre de tapón regular en diferentes tipos y formatos.



Bodegas
Milenium

También es posible:

- >> El cierre de Tapón de rosca
- >> 5 posibles posiciones de etiquetado
- >> Cola fría y autoadhesiva
- >> Cambio de formato automático de la regular Botella de 0,75 cl hasta las PET de 2 litros.

Nuestras plantas embotelladoras tienen:

- >> Más de 100 depósitos de acero inoxidable con una capacidad de más de 11 millones de litros
- >> Equipo de estabilización en frío
- >> Filtros tangenciales
- >> Control de temperatura para una fermentación óptima.

Todos estos vinos también están disponibles como dulce o semidulce.

CASTRO REGIO



Selección de nobles variedades tintas para elaborar un excelente coupage fruto de una larga tradición vitivinícola. Aires clásicos en su concepción que no defraudan. Ciruelas pasas, canela, tabaco de pipa, tanto en nariz como en boca, todo en serena armonía para aderezar un intenso pero suave paladar con un equilibrio fruta-acidez perfecto.

 70% Tempranillo | 30% Gamacha

 12,2% Vol.

Grado alcohólico total:	12.2 % (v/v)
Extracto seco:	30.2 g/l
Acidez total:	5.6 g/l
Acidez volátil:	0.53 g/l
Sulfuroso total:	106 mg/l
Azúcares reductores:	3.5 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9940 g/c.c.

CASTRO REGIO

Ficha técnica



Denominación de origen

Subzonas

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 28º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.

CASTRO REGIO



Pura esencia en nariz, concentrado en su justa medida de fruta madura, combinación de manzana y pera, que da paso a recuerdos de fruta de hueso que se mantienen en su paso por boca. Entrada al paladar fina con ápice ácido y con delicioso final amargo, resultando equilibrado y armónico.

 70% Verdejo | 30% Palomino

 11,1% Vol.

Grado alcohólico total:	11.1 % (v/v)
Extracto seco:	22.3 g/l
Acidez total:	5.5 g/l
Acidez volátil:	0.25 g/l
Sulfuroso total:	129 mg/l
Azúcares reductores:	2.7 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9921 g/c.c.

CASTRO REGIO

Ficha técnica



Denominación de origen

Subzonas

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



PARDAL

COLECCIÓN

Monovarietal de alta expresión elaborado a partir de la vendimia esmerada de la vinífera blanca verdejo con aromas bien definidos a frutos de hueso, almendras, junto con ápices de corteza de cítricos. Su entrada al paladar es golosa, dominando la glicerina, con soberbia estructura y frescor en todo su paso.

 100% Verdejo

 12,2% Vol.

Grado alcohólico total:	12.2 % (v/v)
Extracto seco:	24.1 g/l
Acidez total:	6.0 g/l
Acidez volátil:	0.31 g/l
Sulfuroso total:	133 mg/l
Azúcares reductores:	2.9 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9916 g/c.c.

Pardal

Ficha técnica



Denominación de origen

Subzonas

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60,000 litros de acero inox a temp. entre 14 y 16º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



PARDAL

COLECCIÓN

Selección de la variedad tempranillo de mayor calidad y fama para elaborar un excelente caldo, fruto de una larga tradición vitivinícola. Pertenece a la línea de los clásicos, pero tiene el aporte moderno de la fruta concentrada. Perfume varietal inconfundible de frutos negros maduros y regaliz. En boca se muestra goloso, envolvente y sabroso, discurriendo con fructuosidad y taninos finos bien desgranados.

 100% Tempranillo

 13,1% Vol.

Grado alcohólico total:	13.1 % (v/v)
Extracto seco:	30.0 g/l
Acidez total:	5.7 g/l
Acidez volátil:	0.62 g/l
Sulfuroso total:	112 mg/l
Azúcares reductores:	2.3 g/l
Masa volumétrica a 20°C:	0.9929 g/c.c.

Pardal

Ficha técnica



Denominación de origen

Subzonas

Edad cepas

7 a 20 años

Densidad de plantación

2000-3000 cepas/Ha.

Nº yemas/Ha

90 – 110 mil yemas/Ha

Producción Ha

10.000-12.000 kgs

Tipo de suelos

Poco arcilloso con origen granítico y esquistoso

Tipo de clima

Clima continental

Pluviometría

900-1100l/m² al año

Sistema de cultivos

En espaldera

Fecha de vendimia

A partir 2ª quincena de septiembre

Recolección

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kgs en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su proceso.

Procesado de la uva

Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.

Proceso de elaboración

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 25,000 litros de acero inox a temp. entre 25 y 18º C durante 15 días.

Microfiltración

Inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



BODEGAS GALLEGAS 

www.bodegasgallegas.com - Quality wines

www.aguasdesousas.com - Natural mineral water

www.sybaria.es - Natural Cosmetics

Sede central comercial y logística del grupo

Santa Cruz de Arrabaldo,49 - 32990 Ourense (SPAIN)

Tel : +34/ 988 38 42 00 Fax: + 34/ 988 38 40 68



www.bodegasgallegas.com