



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

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. Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano.

#### 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)



LICOR CAFÉ, LICOR DE HIERBAS,  
AGUARDIENTE, CREMA DE ORUJO



[www.hgabodegas.com](http://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](mailto:hga@hgabodegas.com)



H|G|A

#### LIQUOR COFFEE

##### LICOR CAFÉ

###### PACKAGING FORMATOS:

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

#### HERB LIQUEUR

##### LICOR DE HERBAS

###### PACKAGING FORMATOS:

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

#### AUGARDENTE

##### AGUARDIENTE

###### PACKAGING FORMATOS:

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

#### ORUJO CREAM

##### CREMA DE ORUJO

###### PACKAGING FORMATOS:

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

Liquor Coffee  
Licor Café  
30% Vol.

Herb Liqueur  
Licor de Hierbas  
30% Vol.

Augardente  
Aguardiente  
40% Vol.

Orujo Cream  
Crema de Orujo  
17% Vol.



#### ELIXIR COFFEE

##### Genuine galician liquor

This liquid delicacy of Galician coffee liquor was born to stand plentiful meals, share cold afternoons with friends or hot nights in good company adding an ice cube. In Pazo de Villarei we create unique spirits as our wines. We distill them in less than 24 hours and in its interior we macerate our Albariño grape, giving flashes of incredible flavours in every sip.

Our coffee liquor is called Elixir because we have managed to give it the necessary body, flavour and power (30°). In its label waves the banner of the Protected Geographical Indication (PGI) because we only use local grape varieties for its production.

#### HERBAL ELIXIR

##### Galician nature converted into liquor

Opening a bottle of Pazo de Villarei Herbal Elixir implies a huge risk: the one of having on your palate thousands of drops of bubbly happiness bursting. The most loved orujo by Galicians, the herbal one, locks in 30° of power all the rainbow colours. You can almost say that you can enjoy drinking it as well as observing it with the sunlight creating thousands of yellow and green tones on the glass bottle.

Our Herbal Elixir, distilled in less than 24 hours, keeps intact the unique tones of our grape variety Albariño that grows in O Salnés.

#### ORUJO ELIXIR

##### Distillate, a tradition of centuries

The latin word orujo comes from 'involverum' - wrapper, and from it derived to 'volucrum' before being converted to 'orujo' because of linguistic difficulties. We could say that the evolution of the name imitates distilling of this mythical liquor, so linked to Galicia since ancient times. Distillation of the orujo is as old as our Albariño wines, it dates back to Celtic times where legend intermingle.

On the slopes of Val de O Salnes, Pazo de Villarei keeps alive Celtic tradition of cultivating Albariño grape, which gives strength to the 40°, the most powerful and strong liquor from the winery.

#### ELIXIR CREAM

##### Exquisite softness liquor

So soft that we call it cream, it is a beverage that leaves us on the palate the memory of quiet, romantic, serene and ease moments. To taste with or without ice.

In the wineries Pazo de Villarei our orujo cream is produced from the Albariño grape varieties grown in the valley of O Salnés, indigenous varieties that have been cultivated on these slopes since Celtic times. Is that unique flavour that gives our Elixir Cream this almost magical touch locked in a 17° liqueur.

#### ELIXIR CAFÉ

##### Licor gallego de pura cepa

Nacido para reposar copiosas comidas, para compartir tardes frías con los amigos o calurosas noches en buena compañía añadiéndole un cubito de hielo. Destilados en menos de 24 horas, en su interior macera nuestra uva albariño, con destellos de sabores increíbles.

Se llama Elixir porque hemos conseguido darle el punto exacto de cuerpo, sabor y potencia (30°). En su etiqueta ondea la enseña de la Indicación Geográfica Protegida porque solo usamos uvas de variedades autóctonas para hacerlo.

#### ELIXIR DE HERBAS

##### La naturaleza gallega, convertida en licor

Abrir una botella del Elixir de Hierbas de Pazo de Villarei implica un enorme riesgo: el de dejar estallar en tu paladar miles de gotas de burbujeante felicidad. El orujo más amado por los gallegos, el de hierbas, encierra en 30° de poderío todos los colores del arco iris.

Nuestro Elixir de Hierbas, destilado en menos de 24 horas, mantiene intactos los tonos únicos de nuestra variedad de uva albariño del Salnés.

#### ELIXIR ORUJO

##### Destilar, una tradición de siglos

La palabra orujo proviene de 'involverum', envoltorio, de la que derivó a 'volucrum' antes de convertirse en orujo por complicados vericuetos lingüísticos. La evolución del nombre imita al proceso de destilar este licor tan ligado a Galicia desde épocas celtas.

En O Salnés, Pazo de Villarei mantiene viva la tradición celta cultivando la uva monovarietal de albariño, que da fuerza a los 40°, el licor más potente, más poderoso y más contundente de la bodega.

#### ELIXIR CREMA

##### Licor suave y exquisito

Tan suave que la llamamos crema, es una bebida que nos deja en el paladar el recuerdo de momentos tranquilos, románticos, serenos, reposados. Para degustar con o sin hielo.

Nuestra crema de orujo cobra vida entre los efluvios de uvas de variedad autóctona de albariño criadas desde los tiempos de los celtas en el valle de O Salnés. Es ese sabor único el que regala ese toque reposado, casi mágico, encerrado en un licor de 17°.



H|G|A

