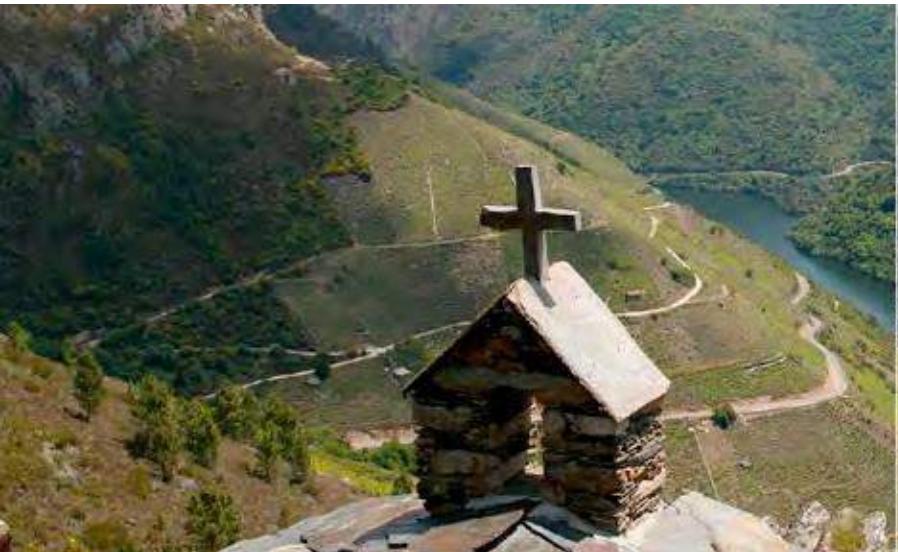




BODEGAS GALLEGAS 



SOBRE NOSOTROS

NUESTRA TRAYECTORIA

Lo que comenzó como un proyecto personal apasionado hace más de 50 años con su fundador Manolo Arnoya, ha crecido hasta convertirse en un gran grupo de empresas en el sector del vino, el cuál todavía mantiene el mismo carácter familiar y las tradiciones que se establecieron desde un principio. El mantenimiento de este delicado proceso es la verdadera esencia de Bodegas Gallegas y lo que nos distingue de otras empresas del sector, ya que la confianza de nuestros clientes nos ha hecho líderes.

Hoy en día nuestro grupo se compone de 5 grandes bodegas de Galicia situadas en el noroeste de España y nuestros vinos se venden en más de 50 países de todo el mundo.



Producción

Nuestros vinos están elaborados a través de una moderna tecnología así como un mantenimiento estricto de su calidad sin perder nunca de vista su conservación y el respeto de sus características principales.

Más de 25 millones de botellas al año



Almacén y Carga

Gran variedad de vinos de la DO principal de Galicia en un lugar único de carga.

Un punto de carga único

6 millones de litros de capacidad de almacenamiento.



Ventas

Nuestra cantidad de ventas se centra en hacer posible nuestra expansión en los mercados extranjeros y construir relaciones sólidas con socios y clientes potenciales de todo el mundo.

24.000.000 € en 2016



Waitrose

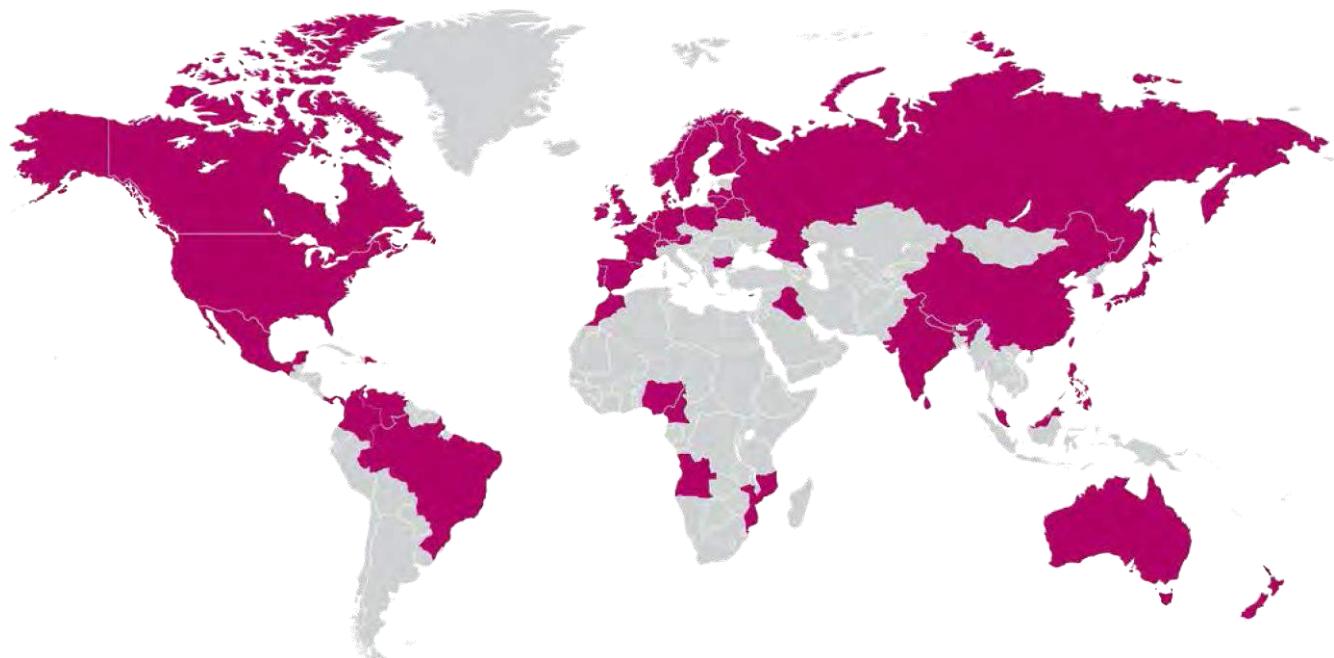




Bodegas Gallegas exporta a más de 50 países en 5 continentes.

Exportación

Aparte de la venta de nuestros vinos en toda España, una parte importante de la producción total de nuestras bodegas se exporta a los mercados internacionales en todo el mundo. Nuestros vinos tienen una presencia internacional cada vez mayor en los países a lo largo de los 5 continentes.



ANDORRA, AUSTRALIA, AUSTRIA, BELARUS, BELGIUM, BRAZIL, BULGARIA, CAMEROON, CANADA, CHINA, COLOMBIA, CYPRUS, DENMARK, DOMINICAN REPUBLIC, FINLAND, FRANCE, GERMANY, INDIA, IRAQ, IRELAND, JAPAN, KOREA, LATVIA, LITHUANIA, LUXEMBOURG, MALAYSIA, MALTA, MEXICO, MOROCCO, MOZAMBIQUE, NEPAL, NETHERLANDS, NEW ZEALAND, NIGERIA, NORWAY, PANAMA, PHILIPPINES, POLAND, PORTUGAL, RPDEANGOLA, RUSSIA, SINGAPORE, SPAIN, SRI LANKA, SWEDEN, SWITZERLAND, TAIWAN, UK, USA, VENEZUELA, etc.

Certificación



Nuestra empresa Grupo ha recibido las certificaciones más importantes en la industria agroalimentaria. Entre ellos: ISO 9001, BRC (grado A), IFS Food (Nivel Superior).



CERTIFICATE OF APPROVAL

This is to certify that:

BODEGAS MILÉNium S.L.
Santa Cruz de Arrabaldo nº49
32990 Ourense
Spain

has been audited by Lloyd's Register Quality Assurance Limited
and found to meet the requirements of:

BRC Global Standard for Food Safety
Issue 6, July 2011

And has attained certification at grade A applicable to:
Product Category 13

Manufacturing, (wine delivery, storage, capping, clarification, filtration, cold
stabilization and microfiltration), bulk dispatching and bottling of wine in glass
and PET bottles.

Audit Date: 27 May 2015
Certificate No: 5G 6016782/120
BRC Site Code: 4009350
BRC Auditor No: 108075

Certificate Issue Date: 07 July 2015

Re-Audit Due Date: 28 May 2016

Certificate Expiry: 09 July 2016

Held by: Lloyd's Register Quality Assurance España, S.L.
for and on behalf of: Lloyd's Register Quality Assurance Limited.



100

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

00

Bodegas Gallegas, es la sede comercial del grupo de negocios que se encuentra en Santa Cruz, 32990 Ourense, ESPAÑA

Las bodegas

Contamos con 5 bodegas de gran escala de propiedad privada en Galicia, en el noroeste de España:

>> RECTORAL DE AMANDI

[D.O RIBEIRASACRA]

>> RECTORAL DO UMIA

[D.O RÍAS BAIXAS]

>> BODEGAS ALANÍS

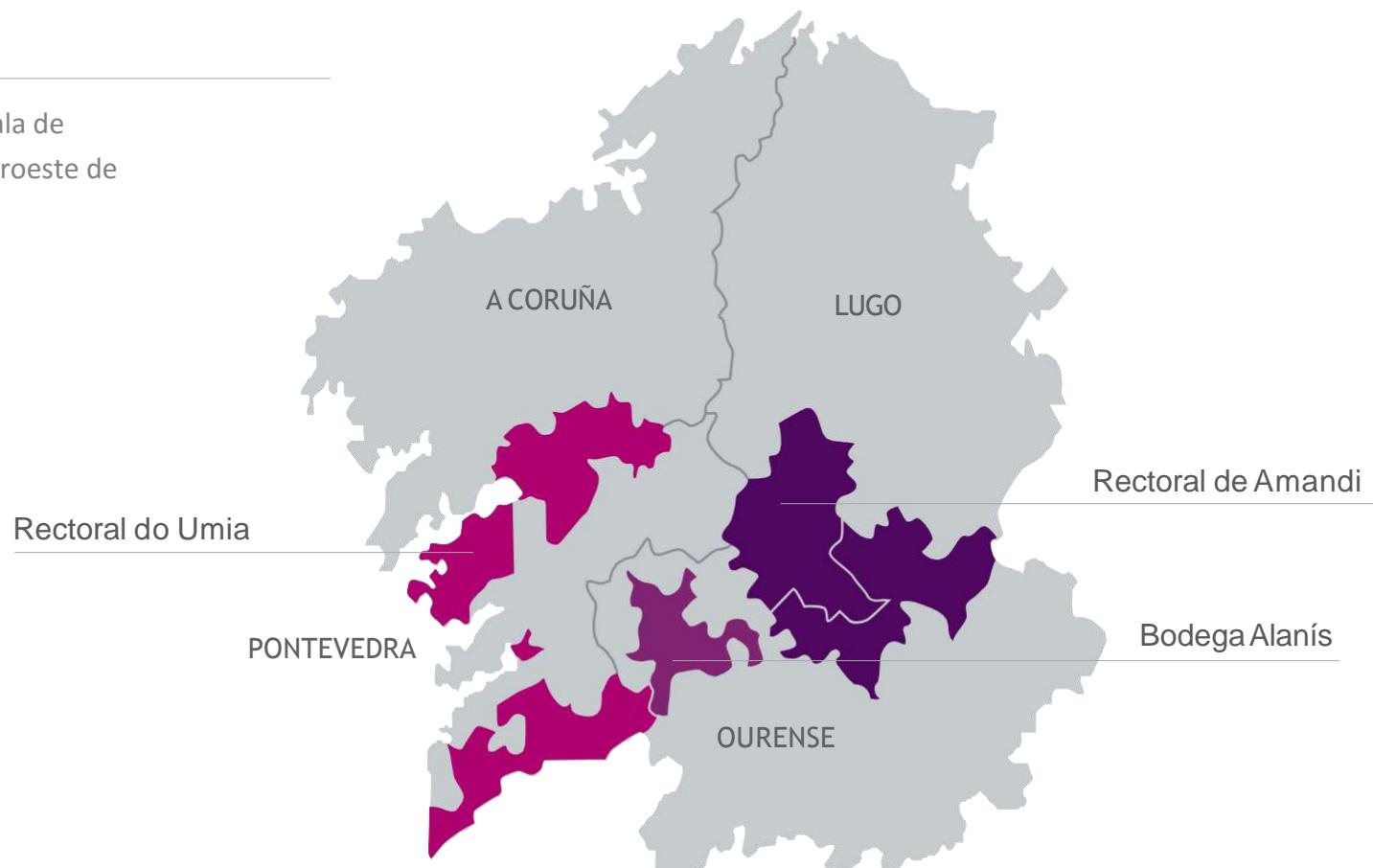
[D.O RIBEIRO]

>> BODEGAS MILENIUM

[VINO DE ESPAÑA]

>> BODEGAS ARNOYA

[VINOS A GRANEL]



Bodegas Arnoya de Ourense, S.L.U.

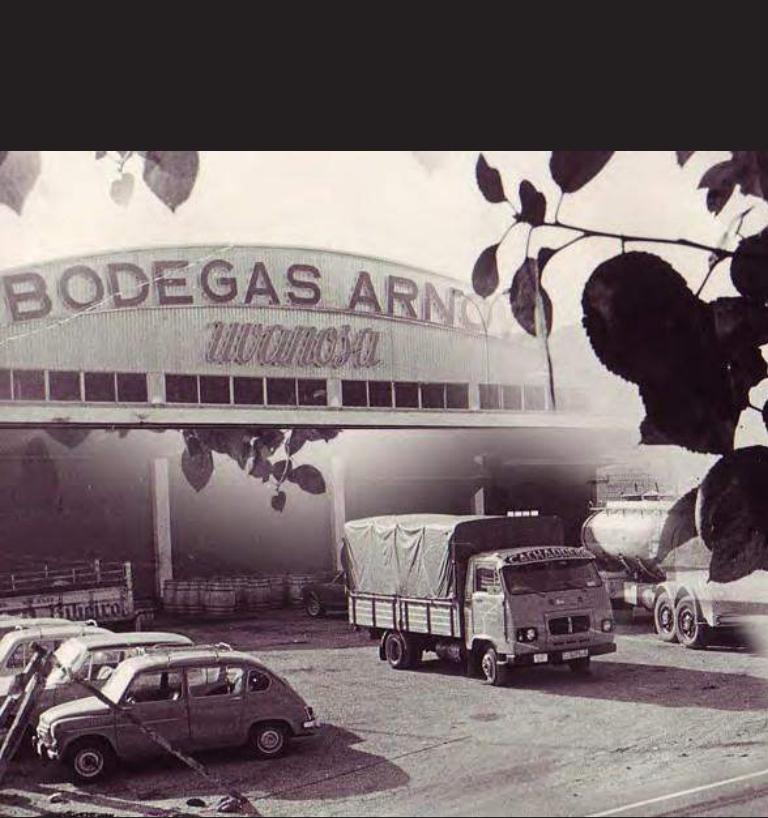
BODEGASGALLEGAS

BODEGAS
RECTORAL DO UMIA

bodega
alanis

Bodegas Milenium, SL

BODEGAS
RECTORAL
de AMANDI



Bodegas Arnoya de Ourense, S.L.U.

Bodegas Arnoya

El origen de nuestra empresa se puede encontrar en Bodegas Arnoya, primera semilla del grupo actual y actualmente dedicado al vino a granel, que se ha clasificado como uno de los líderes de la industria.



Bodega Rectoral de Amandi



Una vieja antigua parroquia de 1.000 m² del siglo 17 da nombre a la bodega Rectoral de Amandi, que se encuentra justo en el corazón de Amandi, Lugo.

Esta bodega se ha convertido en el buque insignia de la región de la Ribeira Sacra apreciado no sólo por ser la bodega más importante en volumen (más de 1,6 millones de botellas al año), sino también por su responsabilidad en el desarrollo de unificación y el reconocimiento de esta DO, poniendo su nombre en el mapa por todo el mundo.





RECTORAL DE AMANDI

EDICIÓN LIMITADA MANOLO ARNOYA

D.O. RIBEIRA SACRA - Mencía Barrica

Cereza de vino tinto con la franja roja con ligeros matices de color violeta; buena capa, brillante, ligeramente gruesas lágrimas teñidas limpias. Buena intensidad en nariz con notas de fruta madura, frambuesa, mora, vainilla dulce y calidad sensación de mentol; con sutiles toques de regaliz, tabaco y café tostado. Muy expresivo y una excelente integración del barril con los aromas varietales. Potente en boca los taninos, cuerpo, volumen, longitud, bien estructurado, buena acidez, vainilla, mentol y aterciopelados que deja un regusto agradable. Maceración, fermentación y crianza controlada por más de seis meses en roble: Allier, Allier-Tronçais, americanos y caucásicos. Cada tipo de roble aportará al vino, un conjunto de características que se pueden montar a coupages en un solo vino ..

 100% Mencía

 13,5% Vol.

Medalla de Plata - 90 Puntos: Decanter World Wine Awards 2016, la vendimia 2014 (Reino Unido).

Medalla de bronce: Challenge International du Vin, cosecha 2014 (Francia).



RECTORAL DE AMANDI

D.O. RIBEIRA SACRA

Los vinos de uva Mencía. Sus viñedos y la producción impecable son el tesoro precioso de este excelente vino. Este vino es producido por la primera bodega bajo D.O. Ribeira Sacra, que se encuentra en Sober, considerada la capital de la subzona de Amandi. Color cereza con ribete violáceo y un magnífico aroma a fruta madura, bien equilibrado, con acabado sedoso lo que es a la vez duradero e invita a una mayor exploración.

 100% Mencía

 12,5% Vol.

Medalla de Oro: Berliner Wein Trophy 2015, la vendimia 2014 (Alemania).

Medalla de Plata: Asia Wein Trophy 2015, la vendimia 2014 (Corea del Sur).

Medalla de Plata: Concurso Mundial de Bruselas 2015, la vendimia 2014.

(Bélgica) Medalla de Plata: Decanter World Wine 2015, la vendimia 2014 (Reino Unido).

Medalla de Plata: International Wine & Spirit Competition 2015, la vendimia 2014 (Reino Unido) Medalla de Plata: 23 Vinos de Montaña Competencia Internacional CERVIM (Italia).

Bodega Rectoral do Umia



Esta bodega está ubicada en el Valle del Salnés, donde la uva Albariño tienen su máxima calidad. Esta nueva bodega (fundada en 2009) ha sido creada acorde al espíritu de la empresa; la elaboración de vinos de alta calidad en una bodega moderna con las últimas técnicas y siguiendo estrictos parámetros que garantizan una calidad constante durante todo el año. Se presentan dos calidades diferentes de Albariño Vinos. Ésta se encuentra disponible en edición limitada con corcho DIAM de cierre y / o tapón de rosca.



D.O. RÍAS BAIXAS

Certificación



Rectoral do Umia ha obtenido la Certificación más importante en la Industria Agroalimentaria: IFS + BRC.



CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Le presento el organismo de certificación

LRQA France SAS

Señor/a _____, siendo un organismo de certificación acreditado para la certificación IFS y habiendo firmado un acuerdo con el propietario de IFS, confirmo que las actividades de fabricación de

RECTORAL DO UMIA, S.A.U.
Rúa do Pan, nº 9, Pol. Ind. Cabanelas
36636 Ribadumia, Ourense

España

Número de legajo: 301120690

COD: 57460

Fabricación (coupage, clarificación, filtración, estabilización en frío y microfiltración), carga de cisternas a granel y embotellado de vino blanco en botellas de vidrio.

Manufacturing (coupage, clarification, filtration, cold stabilization and microfiltration), loading of bulk tankers and bottling of wine in glass and PET bottles.

B – Bebidas

C. O. T. F

Cumplen con los requisitos establecidos en

IFS Food, Versión 6, Abril 2014

En Nivel Superior

con una puntuación del 95,18 %

Certificado de Aprobación:
Nº SGU 6016780419

Fecha de Auditoría: 27 de Junio 2017

Fecha de Envío del Certificado: 26 de Julio 2017

Fecha de Caducidad del Certificado: 21 de Agosto 2018

Fecha de Próxima Re-auditoría: 02 de Mayo 2019

Periodo: 11 de Julio 2018

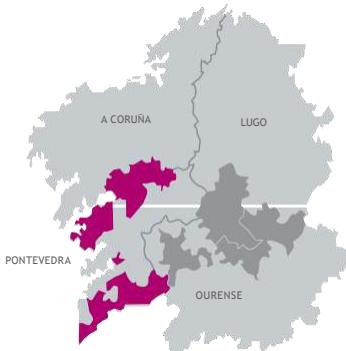
Emisión por: LRQA España, S.L. por y en nombre de LRQA.

Francisco Sánchez



C/ Luis Merández, 11 - 2º izq., Edif. Nave Alba 3 - 36900 Las Arenas, Vigo, Galicia

986 45 00 00 | 986 45 00 01 | 986 45 00 02 | 986 45 00 03 | 986 45 00 04 | 986 45 00 05 | 986 45 00 06 | 986 45 00 07 | 986 45 00 08 | 986 45 00 09 | 986 45 00 10 | 986 45 00 11 | 986 45 00 12 | 986 45 00 13 | 986 45 00 14 | 986 45 00 15 | 986 45 00 16 | 986 45 00 17 | 986 45 00 18 | 986 45 00 19 | 986 45 00 20 | 986 45 00 21 | 986 45 00 22 | 986 45 00 23 | 986 45 00 24 | 986 45 00 25 | 986 45 00 26 | 986 45 00 27 | 986 45 00 28 | 986 45 00 29 | 986 45 00 30 | 986 45 00 31 | 986 45 00 32 | 986 45 00 33 | 986 45 00 34 | 986 45 00 35 | 986 45 00 36 | 986 45 00 37 | 986 45 00 38 | 986 45 00 39 | 986 45 00 40 | 986 45 00 41 | 986 45 00 42 | 986 45 00 43 | 986 45 00 44 | 986 45 00 45 | 986 45 00 46 | 986 45 00 47 | 986 45 00 48 | 986 45 00 49 | 986 45 00 50 | 986 45 00 51 | 986 45 00 52 | 986 45 00 53 | 986 45 00 54 | 986 45 00 55 | 986 45 00 56 | 986 45 00 57 | 986 45 00 58 | 986 45 00 59 | 986 45 00 60 | 986 45 00 61 | 986 45 00 62 | 986 45 00 63 | 986 45 00 64 | 986 45 00 65 | 986 45 00 66 | 986 45 00 67 | 986 45 00 68 | 986 45 00 69 | 986 45 00 70 | 986 45 00 71 | 986 45 00 72 | 986 45 00 73 | 986 45 00 74 | 986 45 00 75 | 986 45 00 76 | 986 45 00 77 | 986 45 00 78 | 986 45 00 79 | 986 45 00 80 | 986 45 00 81 | 986 45 00 82 | 986 45 00 83 | 986 45 00 84 | 986 45 00 85 | 986 45 00 86 | 986 45 00 87 | 986 45 00 88 | 986 45 00 89 | 986 45 00 90 | 986 45 00 91 | 986 45 00 92 | 986 45 00 93 | 986 45 00 94 | 986 45 00 95 | 986 45 00 96 | 986 45 00 97 | 986 45 00 98 | 986 45 00 99 | 986 45 00 100 | 986 45 00 101 | 986 45 00 102 | 986 45 00 103 | 986 45 00 104 | 986 45 00 105 | 986 45 00 106 | 986 45 00 107 | 986 45 00 108 | 986 45 00 109 | 986 45 00 110 | 986 45 00 111 | 986 45 00 112 | 986 45 00 113 | 986 45 00 114 | 986 45 00 115 | 986 45 00 116 | 986 45 00 117 | 986 45 00 118 | 986 45 00 119 | 986 45 00 120 | 986 45 00 121 | 986 45 00 122 | 986 45 00 123 | 986 45 00 124 | 986 45 00 125 | 986 45 00 126 | 986 45 00 127 | 986 45 00 128 | 986 45 00 129 | 986 45 00 130 | 986 45 00 131 | 986 45 00 132 | 986 45 00 133 | 986 45 00 134 | 986 45 00 135 | 986 45 00 136 | 986 45 00 137 | 986 45 00 138 | 986 45 00 139 | 986 45 00 140 | 986 45 00 141 | 986 45 00 142 | 986 45 00 143 | 986 45 00 144 | 986 45 00 145 | 986 45 00 146 | 986 45 00 147 | 986 45 00 148 | 986 45 00 149 | 986 45 00 150 | 986 45 00 151 | 986 45 00 152 | 986 45 00 153 | 986 45 00 154 | 986 45 00 155 | 986 45 00 156 | 986 45 00 157 | 986 45 00 158 | 986 45 00 159 | 986 45 00 160 | 986 45 00 161 | 986 45 00 162 | 986 45 00 163 | 986 45 00 164 | 986 45 00 165 | 986 45 00 166 | 986 45 00 167 | 986 45 00 168 | 986 45 00 169 | 986 45 00 170 | 986 45 00 171 | 986 45 00 172 | 986 45 00 173 | 986 45 00 174 | 986 45 00 175 | 986 45 00 176 | 986 45 00 177 | 986 45 00 178 | 986 45 00 179 | 986 45 00 180 | 986 45 00 181 | 986 45 00 182 | 986 45 00 183 | 986 45 00 184 | 986 45 00 185 | 986 45 00 186 | 986 45 00 187 | 986 45 00 188 | 986 45 00 189 | 986 45 00 190 | 986 45 00 191 | 986 45 00 192 | 986 45 00 193 | 986 45 00 194 | 986 45 00 195 | 986 45 00 196 | 986 45 00 197 | 986 45 00 198 | 986 45 00 199 | 986 45 00 200 | 986 45 00 201 | 986 45 00 202 | 986 45 00 203 | 986 45 00 204 | 986 45 00 205 | 986 45 00 206 | 986 45 00 207 | 986 45 00 208 | 986 45 00 209 | 986 45 00 210 | 986 45 00 211 | 986 45 00 212 | 986 45 00 213 | 986 45 00 214 | 986 45 00 215 | 986 45 00 216 | 986 45 00 217 | 986 45 00 218 | 986 45 00 219 | 986 45 00 220 | 986 45 00 221 | 986 45 00 222 | 986 45 00 223 | 986 45 00 224 | 986 45 00 225 | 986 45 00 226 | 986 45 00 227 | 986 45 00 228 | 986 45 00 229 | 986 45 00 230 | 986 45 00 231 | 986 45 00 232 | 986 45 00 233 | 986 45 00 234 | 986 45 00 235 | 986 45 00 236 | 986 45 00 237 | 986 45 00 238 | 986 45 00 239 | 986 45 00 240 | 986 45 00 241 | 986 45 00 242 | 986 45 00 243 | 986 45 00 244 | 986 45 00 245 | 986 45 00 246 | 986 45 00 247 | 986 45 00 248 | 986 45 00 249 | 986 45 00 250 | 986 45 00 251 | 986 45 00 252 | 986 45 00 253 | 986 45 00 254 | 986 45 00 255 | 986 45 00 256 | 986 45 00 257 | 986 45 00 258 | 986 45 00 259 | 986 45 00 260 | 986 45 00 261 | 986 45 00 262 | 986 45 00 263 | 986 45 00 264 | 986 45 00 265 | 986 45 00 266 | 986 45 00 267 | 986 45 00 268 | 986 45 00 269 | 986 45 00 270 | 986 45 00 271 | 986 45 00 272 | 986 45 00 273 | 986 45 00 274 | 986 45 00 275 | 986 45 00 276 | 986 45 00 277 | 986 45 00 278 | 986 45 00 279 | 986 45 00 280 | 986 45 00 281 | 986 45 00 282 | 986 45 00 283 | 986 45 00 284 | 986 45 00 285 | 986 45 00 286 | 986 45 00 287 | 986 45 00 288 | 986 45 00 289 | 986 45 00 290 | 986 45 00 291 | 986 45 00 292 | 986 45 00 293 | 986 45 00 294 | 986 45 00 295 | 986 45 00 296 | 986 45 00 297 | 986 45 00 298 | 986 45 00 299 | 986 45 00 300 | 986 45 00 301 | 986 45 00 302 | 986 45 00 303 | 986 45 00 304 | 986 45 00 305 | 986 45 00 306 | 986 45 00 307 | 986 45 00 308 | 986 45 00 309 | 986 45 00 310 | 986 45 00 311 | 986 45 00 312 | 986 45 00 313 | 986 45 00 314 | 986 45 00 315 | 986 45 00 316 | 986 45 00 317 | 986 45 00 318 | 986 45 00 319 | 986 45 00 320 | 986 45 00 321 | 986 45 00 322 | 986 45 00 323 | 986 45 00 324 | 986 45 00 325 | 986 45 00 326 | 986 45 00 327 | 986 45 00 328 | 986 45 00 329 | 986 45 00 330 | 986 45 00 331 | 986 45 00 332 | 986 45 00 333 | 986 45 00 334 | 986 45 00 335 | 986 45 00 336 | 986 45 00 337 | 986 45 00 338 | 986 45 00 339 | 986 45 00 340 | 986 45 00 341 | 986 45 00 342 | 986 45 00 343 | 986 45 00 344 | 986 45 00 345 | 986 45 00 346 | 986 45 00 347 | 986 45 00 348 | 986 45 00 349 | 986 45 00 350 | 986 45 00 351 | 986 45 00 352 | 986 45 00 353 | 986 45 00 354 | 986 45 00 355 | 986 45 00 356 | 986 45 00 357 | 986 45 00 358 | 986 45 00 359 | 986 45 00 360 | 986 45 00 361 | 986 45 00 362 | 986 45 00 363 | 986 45 00 364 | 986 45 00 365 | 986 45 00 366 | 986 45 00 367 | 986 45 00 368 | 986 45 00 369 | 986 45 00 370 | 986 45 00 371 | 986 45 00 372 | 986 45 00 373 | 986 45 00 374 | 986 45 00 375 | 986 45 00 376 | 986 45 00 377 | 986 45 00 378 | 986 45 00 379 | 986 45 00 380 | 986 45 00 381 | 986 45 00 382 | 986 45 00 383 | 986 45 00 384 | 986 45 00 385 | 986 45 00 386 | 986 45 00 387 | 986 45 00 388 | 986 45 00 389 | 986 45 00 390 | 986 45 00 391 | 986 45 00 392 | 986 45 00 393 | 986 45 00 394 | 986 45 00 395 | 986 45 00 396 | 986 45 00 397 | 986 45 00 398 | 986 45 00 399 | 986 45 00 400 | 986 45 00 401 | 986 45 00 402 | 986 45 00 403 | 986 45 00 404 | 986 45 00 405 | 986 45 00 406 | 986 45 00 407 | 986 45 00 408 | 986 45 00 409 | 986 45 00 410 | 986 45 00 411 | 986 45 00 412 | 986 45 00 413 | 986 45 00 414 | 986 45 00 415 | 986 45 00 416 | 986 45 00 417 | 986 45 00 418 | 986 45 00 419 | 986 45 00 420 | 986 45 00 421 | 986 45 00 422 | 986 45 00 423 | 986 45 00 424 | 986 45 00 425 | 986 45 00 426 | 986 45 00 427 | 986 45 00 428 | 986 45 00 429 | 986 45 00 430 | 986 45 00 431 | 986 45 00 432 | 986 45 00 433 | 986 45 00 434 | 986 45 00 435 | 986 45 00 436 | 986 45 00 437 | 986 45 00 438 | 986 45 00 439 | 986 45 00 440 | 986 45 00 441 | 986 45 00 442 | 986 45 00 443 | 986 45 00 444 | 986 45 00 445 | 986 45 00 446 | 986 45 00 447 | 986 45 00 448 | 986 45 00 449 | 986 45 00 450 | 986 45 00 451 | 986 45 00 452 | 986 45 00 453 | 986 45 00 454 | 986 45 00 455 | 986 45 00 456 | 986 45 00 457 | 986 45 00 458 | 986 45 00 459 | 986 45 00 460 | 986 45 00 461 | 986 45 00 462 | 986 45 00 463 | 986 45 00 464 | 986 45 00 465 | 986 45 00 466 | 986 45 00 467 | 986 45 00 468 | 986 45 00 469 | 986 45 00 470 | 986 45 00 471 | 986 45 00 472 | 986 45 00 473 | 986 45 00 474 | 986 45 00 475 | 986 45 00 476 | 986 45 00 477 | 986 45 00 478 | 986 45 00 479 | 986 45 00 480 | 986 45 00 481 | 986 45 00 482 | 986 45 00 483 | 986 45 00 484 | 986 45 00 485 | 986 45 00 486 | 986 45 00 487 | 986 45 00 488 | 986 45 00 489 | 986 45 00 490 | 986 45 00 491 | 986 45 00 492 | 986 45 00 493 | 986 45 00 494 | 986 45 00 495 | 986 45 00 496 | 986 45 00 497 | 986 45 00 498 | 986 45 00 499 | 986 45 00 500 | 986 45 00 501 | 986 45 00 502 | 986 45 00 503 | 986 45 00 504 | 986 45 00 505 | 986 45 00 506 | 986 45 00 507 | 986 45 00 508 | 986 45 00 509 | 986 45 00 510 | 986 45 00 511 | 986 45 00 512 | 986 45 00 513 | 986 45 00 514 | 986 45 00 515 | 986 45 00 516 | 986 45 00 517 | 986 45 00 518 | 986 45 00 519 | 986 45 00 520 | 986 45 00 521 | 986 45 00 522 | 986 45 00 523 | 986 45 00 524 | 986 45 00 525 | 986 45 00 526 | 986 45 00 527 | 986 45 00 528 | 986 45 00 529 | 986 45 00 530 | 986 45 00 531 | 986 45 00 532 | 986 45 00 533 | 986 45 00 534 | 986 45 00 535 | 986 45 00 536 | 986 45 00 537 | 986 45 00 538 | 986 45 00 539 | 986 45 00 540 | 986 45 00 541 | 986 45 00 542 | 986 45 00 543 | 986 45 00 544 | 986 45 00 545 | 986 45 00 546 | 986 45 00 547 | 986 45 00 548 | 986 45 00 549 | 986 45 00 550 | 986 45 00 551 | 986 45 00 552 | 986 45 00 553 | 986 45 00 554 | 986 45 00 555 | 986 45 00 556 | 986 45 00 557 | 986 45 00 558 | 986 45 00 559 | 986 45 00 560 | 986 45 00 561 | 986 45 00 562 | 986 45 00 563 | 986 45 00 564 | 986 45 00 565 | 986 45 00 566 | 986 45 00 567 | 986 45 00 568 | 986 45 00 569 | 986 45 00 570 | 986 45 00 571 | 986 45 00 572 | 986 45 00 573 | 986 45 00 574 | 986 45 00 575 | 986 45 00 576 | 986 45 00 577 | 986 45 00 578 | 986 45 00 579 | 986 45 00 580 | 986 45 00 581 | 986 45 00 582 | 986 45 00 583 | 986 45 00 584 | 986 45 00 585 | 986 45 00 586 | 986 45 00 587 | 986 45 00 588 | 986 45 00 589 | 986 45 00 590 | 986 45 00 591 | 986 45 00 592 | 986 45 00 593 | 986 45 00 594 | 986 45 00 595 | 986 45 00 596 | 986 45 00 597 | 986 45 00 598 | 986 45 00 599 | 986 45 00 600 | 986 45 00 601 | 986 45 00 602 | 986 45 00 603 | 986 45 00 604 | 986 45 00 605 | 986 45 00 606 | 986 45 00 607 | 986 45 00 608 | 986 45 00 609 | 986 45 00 610 | 986 45 00 611 | 986 45 00 612 | 986 45 00 613 | 986 45 00 614 | 986 45 00 615 | 986 45 00 616 | 986 45 00 617 | 986 45 00 618 | 986 45 00 619 | 986 45 00 620 | 986 45 00 621 | 986 45 00 622 | 986 45 00 623 | 986 45 00 624 | 986 45 00 625 | 986 45 00 626 | 986 45 00 627 | 986 45 00 628 | 986 45 00 629 | 986 45 00 630 | 986 45 00 631 | 986 45 00 632 | 986 45 00 633 | 986 45 00 634 | 986 45 00 635 | 986 45 00 636 | 986 45 00 637 | 986 45 00 638 | 986 45 00 639 | 986 45 00 640 | 986 45 00 641 | 986 45 00 642 | 986 45 00 643 | 986 45 00 644 | 986 45 00 645 | 986 45 00 646 | 986 45 00 647 | 986 45 00 648 | 986 45 00 649 | 986 45 00 650 | 986 45 00 651 | 986 45 00 652 | 986 45 00 653 | 986 45 00 654 | 986 45 00 655 | 986 45 00 656 | 986 45 00 657 | 986 45 00 658 | 986 45 00 659 | 986 45 00 660 | 986 45 00 661 | 986 45 00 662 | 986 45 00 663 | 986 45 00 664 | 986 45 00 665 | 986 45 00 666 | 986 45 00 667 | 986 45 00 668 | 986 45 00 669 | 986 45 00 670 | 986 45 00 671 | 986 45 00 672 | 986 45 00 673 | 986 45 00 674 | 986 45 00 675 | 986 45 00 676 | 986 45 00 677 | 986 45 00 678 | 986 45 00 679 | 986 45 00 680 | 986 45 00 681 | 986 45 00 682 | 986 45 00 683 | 986 45 00 684 | 986 45 00 685 | 986 45 00 686 | 986 45 00 687 | 986 45 00 688 | 986 45 00 689 | 986 45 00 690 | 986 45 00 691 | 986 45 00 692 | 986 45 00 693 | 986 45 00 694 | 986 45 00 695 | 986 45 00 696 | 986 45 00 697 | 986 45 00 698 | 986 45 00 699 | 986 45 00 700 | 986 45 00 701 | 986 45 00 702 | 986 45 00 703 | 986 45 00 704 | 986 45 00 705 | 986 45 00 706 | 986 45 00 707 | 986 45 00 708 | 986 45 00 709 | 986 45 00 710 | 986 45 00 711 | 986 45 00 712 | 986 45 00 713 | 986 45 00 714 | 986 45 00 715 |



RECTORAL DO UMIA

D.O. RIAS BAIXAS

A partir de uvas de albariño de los rendimientos de vino DO Rías Baixas, se obtiene un vino limpio y brillante, de color amarillo dorado y las luces verdosas. La nariz tiene un aroma intenso, uniéndose a las notas afrutadas y florales perfectamente, destacando la manzana y frutas de hueso (albaricoque, melocotón). En el paladar, la frescura típica Albariño con una acidez firme y perfectamente equilibrado con la estructura y cuerpo del vino. salado, dulce y satinada.

100% Albariño (selected old vines)

 12,5% Vol.

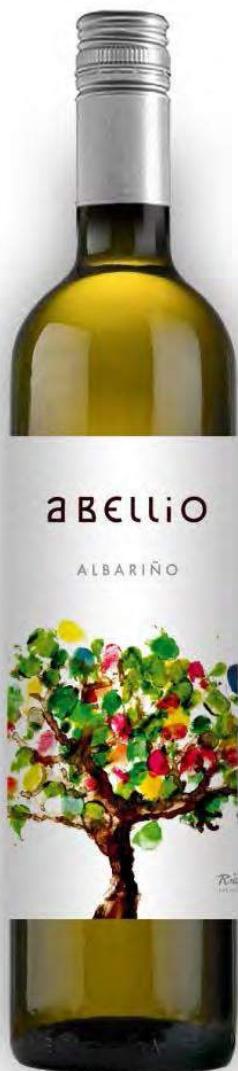
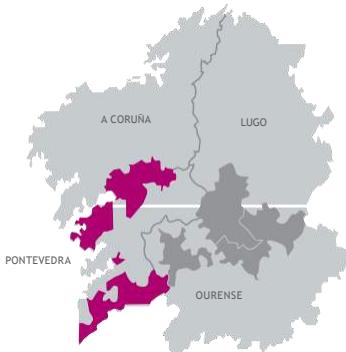
Medalla de Plata: Concurso Mundial de Bruselas 2016, vintage 2015 (Bélgica).

Medalla de Plata: MUNDUS VINI 2015, la vendimia 2014 (Alemania).

Medalla de Plata: Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016, vendimia 2014 (España)

Medalla de Plata: International Wine & Spirit Competition, vendimia 2014 (Reino Unido).

Medalla de Bronce: Decanter World Wine 2015, vendimia 2014 (Reino Unido).



ABELLIO

D.O. RIAS BAIXAS

Elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la variedad Albariño, obtenemos un vino elegante de color amarillo-verde, brillante y muy atractivo. Un vino de gran equilibrio, frescura y el tono afrutado. Muy refrescante y agradable al paladar con su propia acidez.

 100% Albariño

 12,5% Vol.

Medalla de Oro, Baco de Oro, la vendimia 2015 (España).

Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas 2016, la vendimia 2015 (Bélgica).

Medalla de bronce - 86 Puntos: Decanter World Wine Awards 2016, la vendimia 2015 (Reino Unido).

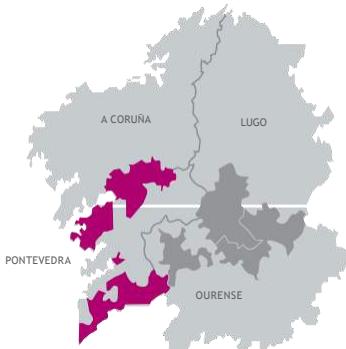
Medalla de Oro: Mundus Vini 2016, la vendimia 2015 (Alemania).

Ganador: Spanje de 100 Mooiste Wijnen (Países Bajos).

Medalla de Oro: Asia Wein Trophy 2015, la vendimia 2014 (Corea del Sur).

Medalla de Plata: International Wine & Spirit Competition 2015, la vendimia 2014 (Reino Unido).

Medalla de bronce: Decanter World Wine 2015, la vendimia 2014 (Reino Unido).



MIUDIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de las mejores cepas de la variedad Albariño, obtenemos un vino elegante de color amarillo verdoso, brillante y muy atractivo. La nariz está dominada por aromas de flores blancas, además de una nota de cítricos (pomelo), el paladar es fresco, muy varietal, floral y densa. Un vino de gran equilibrio, frescura y el tono afrutado. Muy refrescante y apetecible con su acidez correcta.



Medalla de Plata en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016, la vendimia 2014 (España).

Medalla de Bronce en el Concurso Internacional Wine & Spirit (Reino Unido).

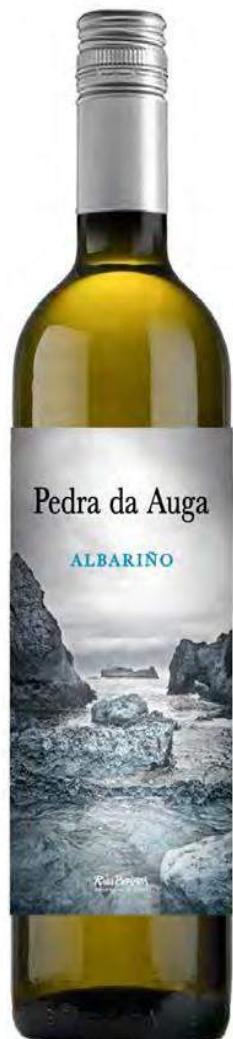
Medalla de Plata: Bacchus 2012
Miudiño

Otras marcas disponibles

D.O. RIAS BAIXAS

 100% Albariño

12,5% Vol.



Bodega Alanís



Desde 1910, la bodega Bodega Alanís hacen vinos magníficos y singulares, gracias a la utilización de las variedades nobles de la región, como Treixadura y Torrontés. Bodega Alanís hace 3 calidades diferentes de vino Ribeiro, todos de la venta en diferentes presentaciones y con Dim corcho de cierre automático y / o una taza de tornillo. Nuestra moderna bodega tiene una capacidad de 1,5, millones de litros de vino.





GRAN ALANÍS

D.O. RIBEIRO

Vino que proviene de la tierra, lo que refleja una legendaria tradición vitivinícola a través de la artesanía combinada con la última tecnología. Es brillante, con limón y verdes luces amarillas que hablan de su frescura. Olfativa elegante e intensa. Aromas frutales (predominantemente albaricoque, pera y manzana), con notas exóticas de litchi y de la cal y Flo col notas de pétalos blancos. En boca muestra una excelente frescura, amable y de forma equilibrada sin perder denota contundencia y persistencia.

 85% Treixadura | 15% Godello

 12,5% Vol.

Medalla de oro en el Trofeo de Asia Vino 2015, la vendimia 2014 (Corea del Sur).

Medalla de Plata en el Challenge International du Vin 2015, la vendimia 2014 de Burdeos (Francia).

Medalla de plata en el MUNDUS VINI 2015, la vendimia 2014 (Alemania).

Medalla de Plata en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2015, la vendimia 2012.

Medalla de Bronce en el Concurso International Wine & Spirit 2015, la vendimia 2014 (Reino Unido).

Otras marcas disponibles
D.O. RIBEIRO



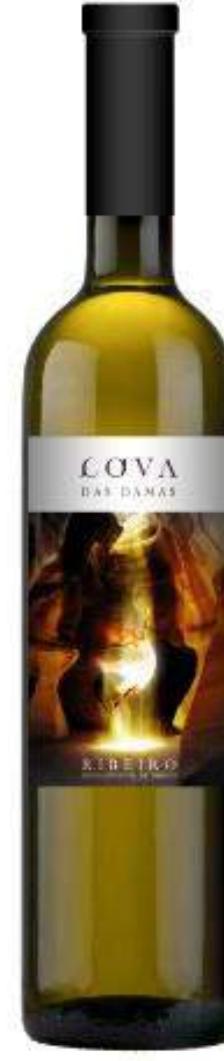
 85% Treixadura | 15% Godello

 12,5% Vol.



 100% Treixadura

 12% Vol.



 55% Treixadura | 45% Torrontés

 11,5% Vol.





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.

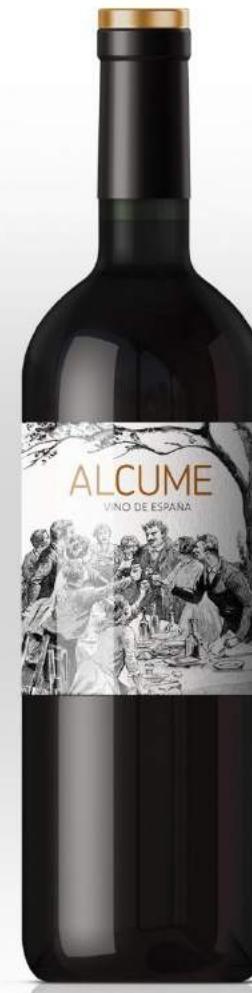
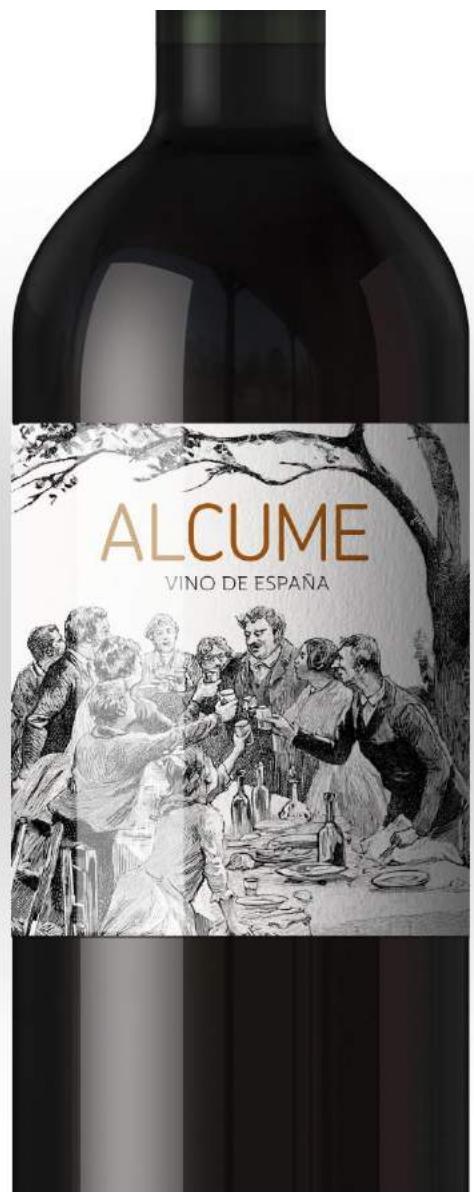
También es posible

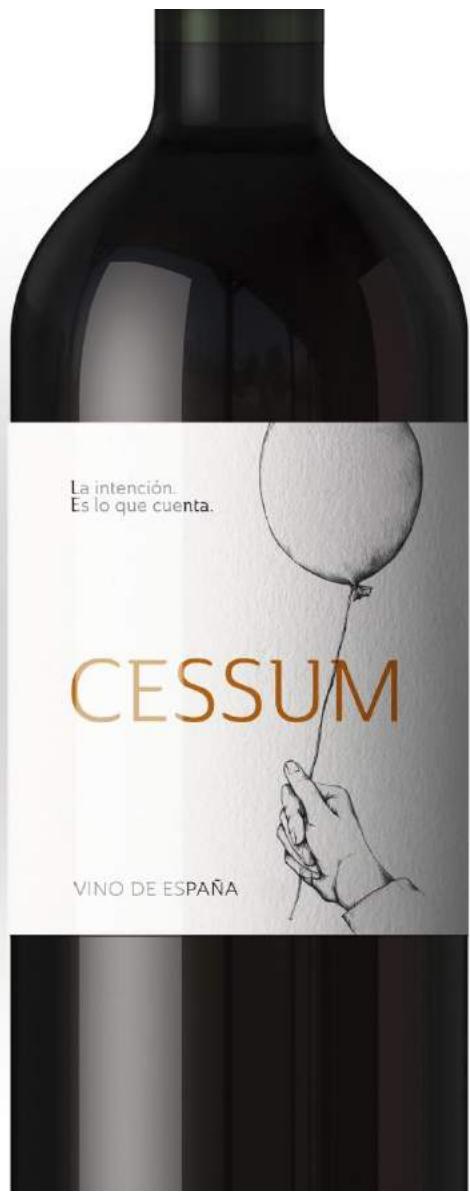
- >> El cierre de Tapón de rosca >> 5 posibles posiciones de etiquetado
- >> Cola fría y autoadhesiva
- >> Cambio de formato automático de la regular Botella de 0,75 cl hasta las PET de 2 litros.

Nuestras plantas embotelladoras tiene:

- >> 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.

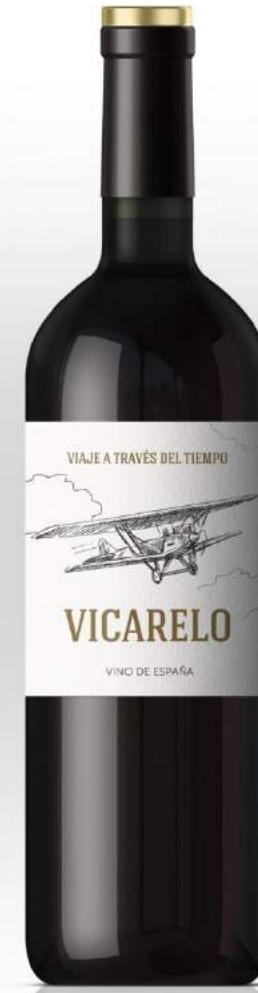
Todos estos vinos también están disponibles como dulce o semidulce.













CASTRO REGIO

VINO DE ESPAÑA

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.



 11%Vol.

Grado alcohólico total:	11.1 % (v/v)
Extracto seco:	25.4 g/l
Acidez total:	5.7 g/l
Acidez volátil:	0.52 g/l
Sulfuroso total:	105 mg/l
Azúcares reductores:	2.8 g/l
Masa volumétrica a 20ºC:	0.9934 g/c.c.



CASTRO REGIO

VINO DE ESPAÑA

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.

 11% Vol.

Grado alcohólico total:	11.1 % (v/v)
Extracto seco:	23.1 g/l
Acidez total:	5.6 g/l
Acidez volátil:	0.20 g/l
Sulfuroso total:	124 mg/l
Azúcares reductores:	3.0 g/l
Masa volumétrica a 20ºC	0.9925 g/c.c.



Milenium

VINO DE ESPAÑA

Vino tinto de una púrpura tonos de color cereza y violeta. abundantes notas de mora, violeta y regaliz, todo en armonía. Apreciado por su equilibrio con taninos suaves en la boca y proporcionar un final persistente.

 Mencía

 12% Vol.

Grado alcohólico total:	12.2 % (v/v)
Extracto seco:	28.7 g/l
Acidez total:	5.0 g/l
Acidez volátil:	0.58 g/l
Sulfuroso total:	124 mg/l
Azúcares reductores:	2.8 g/l
Masa volumétrica a 20°C	0.9933 g/c.c.



BODEGAS GALLEGAS

www.bodegasgallegas.com - Vinos de Calidad
www.aguasdesousas.com - Agua Mineral Natural

Dirección Comercial y Centro Logístico
Santa Cruz de Arrabaldo, 49 - 32990
Ourense (SPAIN) Tel : +34/ 988 38 42 00 Fax: + 34/
988 38 4068

