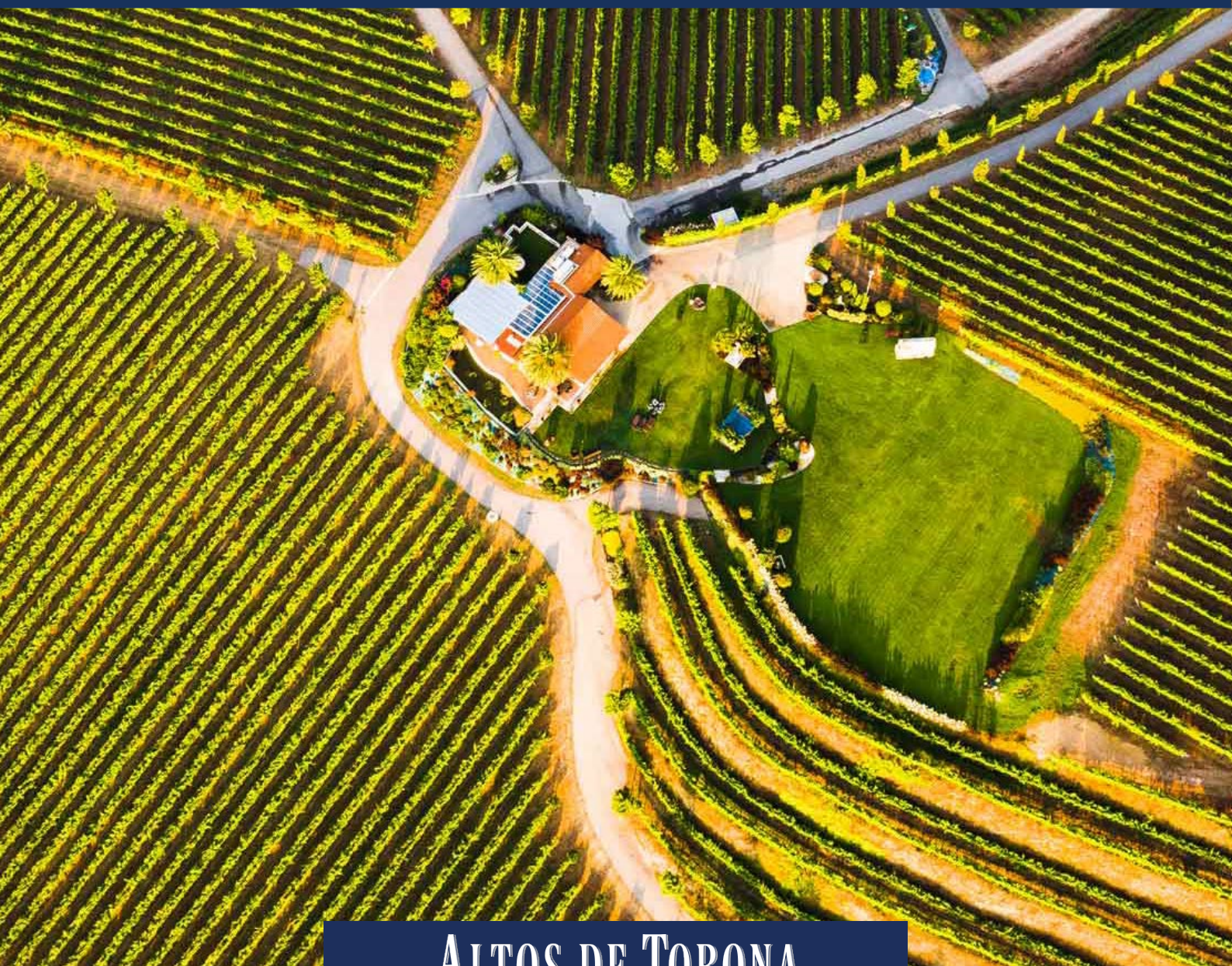




ZAPATA

ALTOS DE TORONA

BODEGAS Y VIÑEDOS



ALTOS DE TORONA

Al sur de la provincia de Pontevedra, en su frontera con el norte de Portugal se encuentra la Bodega Altos de Torona.

Entre las hileras de cepas de las variedades Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira y Treixadura del viñedo se lleva a cabo una viticultura sostenible, en producción integrada, que ha propiciado que este viñedo se convierta en hábitat natural de más de 160 especies de fauna y flora. El asentamiento de esta riqueza biológica enriquece la vid desde sus raíces y favorece la obtención de vinos únicos, en integración con la naturaleza.



ROSAL

TIPO DE UVA	Albariño, Loureira y Caíño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación a temperatura controlada hasta transformar en vino. Permanece 6 meses sobre finas lías en depósito de acero inoxidable



ALBARIÑO

TIPO DE UVA	100% Albariño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. 6 meses sobre finas lías en depósito de acero inoxidable



GODELLO

TIPO DE UVA	100% Godello
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. 6 meses sobre lías



CAÍÑO

TIPO DE UVA	100% Caíño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías finas durante cuatro meses



LOUREIRA

TIPO DE UVA	100% Loureira
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre finas lías.



BARRICA

TIPO DE UVA	100% Albariño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentado en barricas borgoñonas de 300 litros de roble francés en sala climatizada a 18 grados. Crianza de seis meses en las propias barricas con battonage



BRUT

TIPO DE UVA	100% Albariño
GRADUACIÓN	13%
CRIANZA	15 meses en rima y 6 meses en botella



BRUT NATURE

TIPO DE UVA	100% Albariño
GRADUACIÓN	13%
CRIANZA	24 meses en rima y 12 meses en botella

