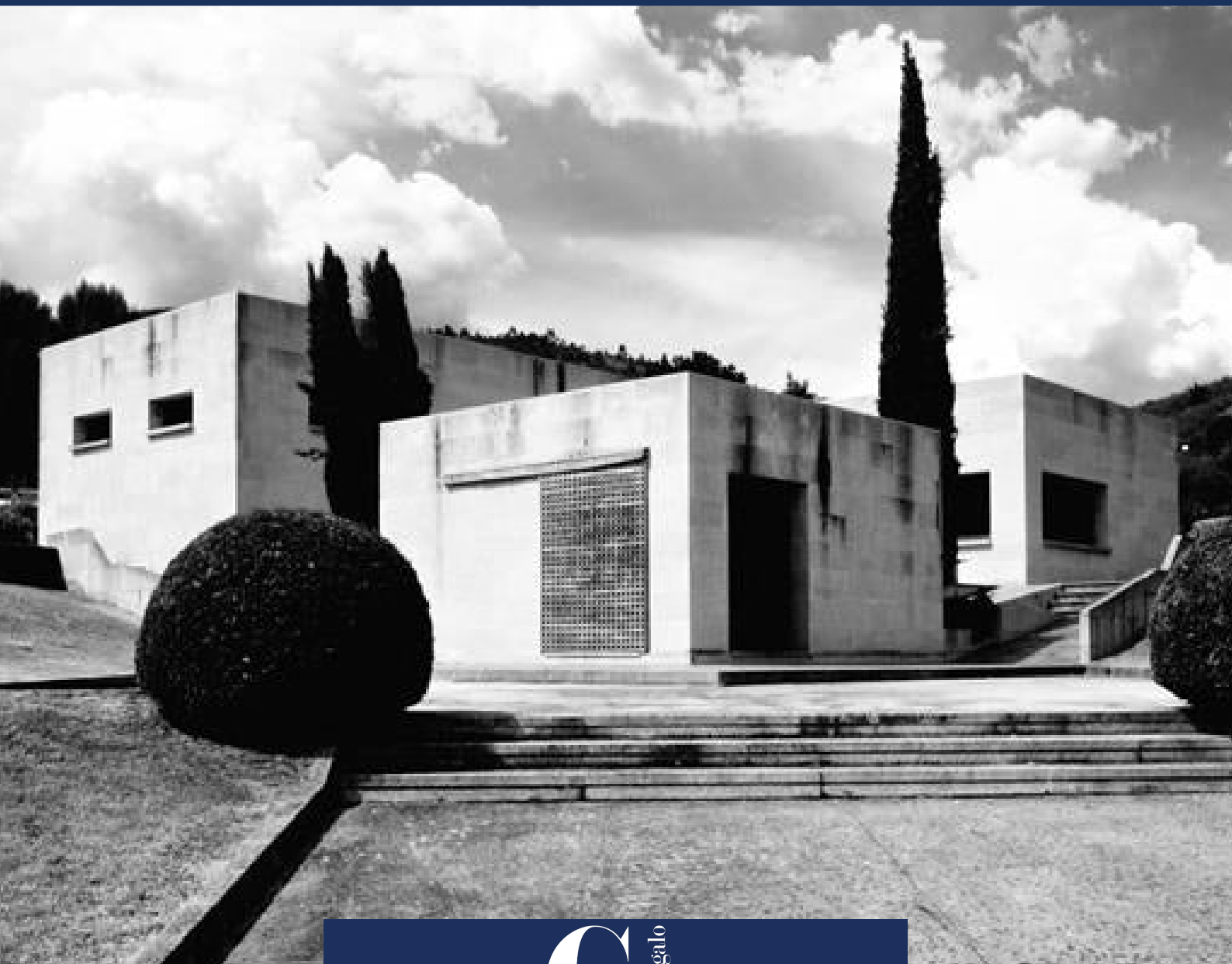


ZAPATA





Nuestra misión es elaborar vinos de alta calidad con el carácter de nuestra tierra, con vocación de ser un referente de prestigio dentro del vino gallego. Con voluntad de liderar los vinos de alta gama preservando la naturaleza, respetando el medio ambiente y comprometidos con las sociedad y nuestro entorno.



GODELLO

Gargalo Godello es un vino elaborado con Godello de viñedos propios situados en el valle de Monterrei sobre suelos granítico-arenosos.

La vendimia es manual con selección de uva en bodega. Fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, 18°C, durante 15 días. Una vez termina la fermentación alcohólica permanece unos 4 meses en el mismo depósito. Se embotella después de clarificar y filtrar.



MENCIA ARAUXA

TIPO DE UVA	Mencía y Arauxa
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Control de temperatura a 22° C en la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica espontánea en depósito. Mínimo de 6 meses de crianza en deposito



TREIXADURA ALBARIÑO

TIPO DE UVA	Treixadura y Albariño
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, 18°C, durante 10 días. Mínimos de 3 meses de crianza en deposito





TERRA RUBIA TRES UVAS

TIPO DE UVA	Mencía
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	15 días de fermentación. Permanencia en deposito un total de 4 meses



TERRA RUBIA MENCÍA

TIPO DE UVA	Mencía y Albariño
GRADUACIÓN	12.5 %
DESCRIPCIÓN	15 días de fermentación. Permanencia en deposito un total de 4 meses

