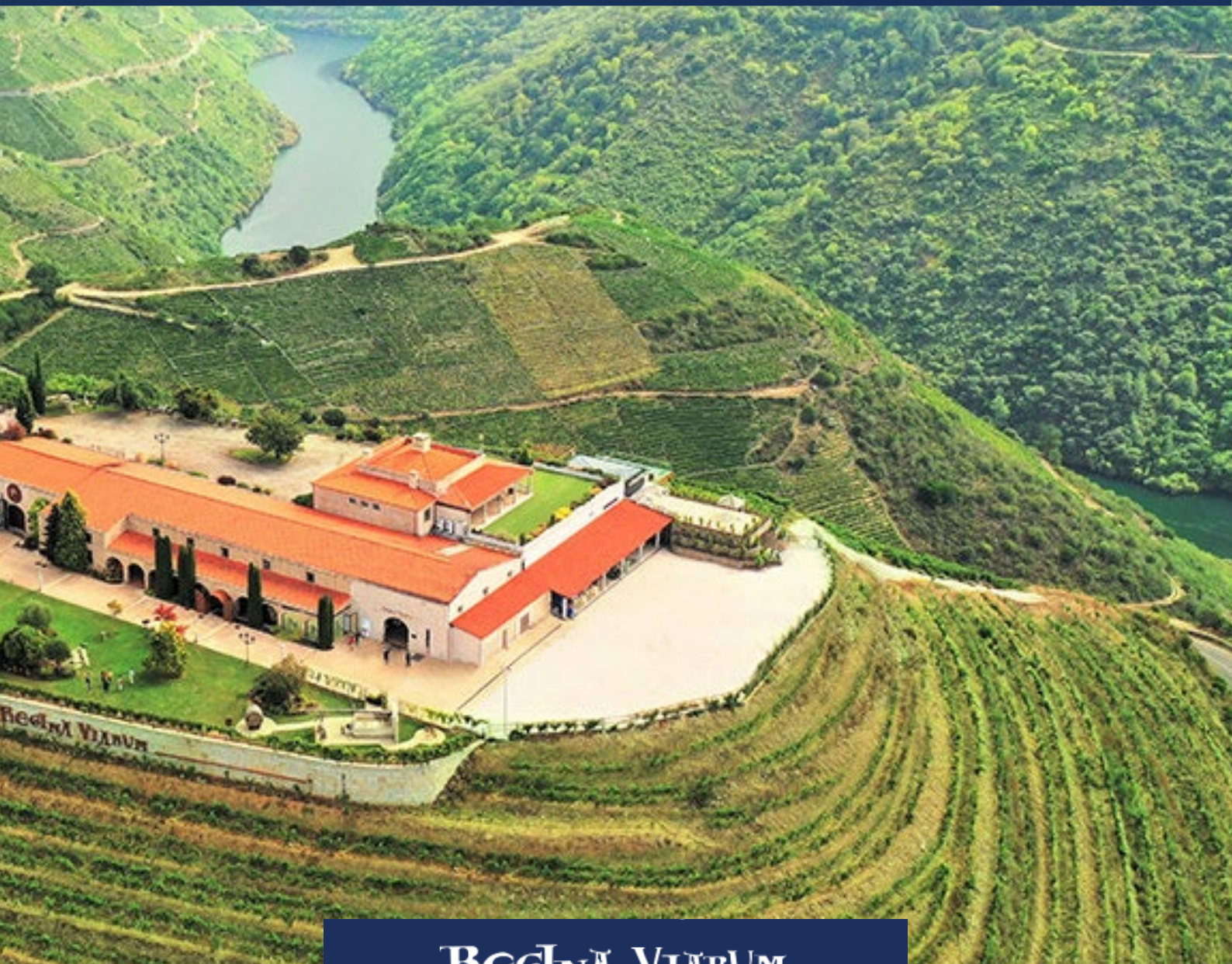




ZAPATA

BODEGAS
REGINA VIARUM



REGINA VIARIUM

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.



HEROICO

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | Mencia |
| GRADUACIÓN | 13% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación natural en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 19° y 21° |



REGINA EXPRESIÓN

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | Mencia |
| GRADUACIÓN | 14.5% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación a temperatura controlada, con “délastage” y remontados diarios a un máximo de 28°. Envejecimiento de 10 meses en barrica de roble francés |



REGINA MENCIA

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | 100% Mencia |
| GRADUACIÓN | 14.5% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación en depósito trocónico. Envejecimiento de 10 meses en barricas de roble francés. |



REGINA VIARIUM GODELLO

| | |
|-------------|---|
| TIPO DE UVA | Godello |
| GRADUACIÓN | 13% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación natural de larga duración en depósitos de madera o foudre de roble francés a temperatura controlada. Envejecimiento de 6 meses sobre lías en foudre de roble francés |



REGINA VIARIUM ROSAE

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | Mencia |
| GRADUACIÓN | 13% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación a una temperatura controlada de 15°C/ 18°C durante 15 días. |



REGINA VIARIUM ECOLÓGICO

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | Mencia |
| GRADUACIÓN | 13.5% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación con tres remontados diarios a una temperatura máxima de 28°C. Envejecimiento de 6 meses en barrica de roble francés (90%) y americano (10%) |



REGINA VIARIUM

FINCA LA CAPITANA

Selección manual de las uvas Tempranillo en Finca la Capitana. Fermentación en depósitos troncocónicos. Crianza 18 meses en barrica de roble francés y 18 meses en botella.

Viñedos situados en el corazón de la Ribeira Sacra. Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

HORATIUS



| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | 85% Mencía, 15% Tempranillo |
| GRADUACIÓN | 14% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación en depósitos troncocónicos de roble francés. Diez meses en barrica de roble francés |



ORIGEN

| | |
|-------------|--|
| TIPO DE UVA | Sousón y Merenzao |
| GRADUACIÓN | 13.5% |
| DESCRIPCIÓN | Fermentación de las variedades por separado en barrica de 500l. Doce meses en barrica de roble francés |

