



ZAPATA

REAL COMPANHIA VELHA



REAL COMPANHIA VELHA

Es la empresa vitivinícola más antigua de Portugal, habiendo celebrado 265 años de existencia y actividad ininterrumpida al servicio del Vino de Oporto.

Detrás está el registro de una historia fabulosa y un pasado glorioso. Para el futuro, queda la voluntad de mantener un alto estándar de calidad en sus vinos y la confianza en una Compañía donde el rigor y la visión de hacer aún más historia son una preocupación constante.



EVEL TINTO

TIPO DE UVA	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
GRADUACIÓN	13.5%
DESCRPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses



EVEL BRANCO

TIPO DE UVA	Viosinho, Rabigato, Fernão Pires e Moscatel
GRADUACIÓN	13.5%
DESCRIPCIÓN	La fermentación tiene lugar en depositos de acero inoxidable con control de temperatura. Crianza en depósitos de acero inoxidable





QUINTA DOS ACIPRESTES BRANCO

TIPO DE UVA	Rabigato, Viosinho y Arinto
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura Mantenido en depósitos de acero inoxidable durante un período de 3 mese



QUINTA DOS ACIPRESTES TINTO

TIPO DE UVA	Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura .Crianza en tinas de roble francés durante un período de 12 meses



QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA

TIPO DE UVA	Touriga Nacional y Touriga Franca
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés



PORCA DE MURÇA ROJA

TIPO DE UVA	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz y Tinta Barroca
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El vino es almacenado en depósitos de acero



EVEL RESERVA

TIPO DE UVA	Vinhas Velhas, Touriga Nacional e Touriga Franca
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El vino envejece 12 meses en barrica de roble francés



ROYAL OPORTO WHITE



TIPO DE UVA	Variedades de uva del Duero
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en autovinificadores de contacto pelicular hasta la interrupción mediante la adición de vino aguardiente . En tinajas de roble por un periodo máximo de dos años



ROYAL OPORTO EXTRA DRY

TIPO DE UVA	Malvasía Fina, Donzelinho Branco, Viosinho y Gouveio
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. Crianza en depósitos de roble por un período de 18 meses



ROYAL OPORTO TAWNY



TIPO DE UVA	Variedades de uva del Duero
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en autovinificadores de contacto pelicular hasta la interrupción mediante la adición de vino aguardiente. En tinajas de roble por un periodo máximo de dos años



ROYAL OPORTO RUBY

TIPO DE UVA	Variedades de uva del Duero
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en autovinificadores de contacto pelicular hasta la interrupción mediante la adición de vino aguardiente. En tinajas de roble por un periodo máximo de dos años



ROYAL OPORTO LBV

Viñas viejas

20%

La fermentación se realiza en tinajas de granito con la tradicional pisado a pie. En tinajas de roble durante un período de 4 a 6 años.



DESCRIPCION



ROYAL OPORTO 10 AÑOS



TIPO DE UVA	Viñas viejas
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Fermentado en lagares tradicionales. En barricas y tinajas de roble



ROYAL OPORTO 20 AÑOS

TIPO DE UVA	Viñas viejas
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Fermentado en lagares tradicionales. En barricas y tinajas de roble



ROYAL OPORTO 40 AÑOS



TIPO DE UVA	Viñas viejas
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Se produce interrumpiendo la fermentación mediante la adición de aproximadamente 1/5 de aguardiente vínico. 40 años en barricas viejas en el silencio de las bodegas de la Real Companhia Velha



ROYAL OPORTO COLHEITA

TIPO DE UVA	Viñas viejas
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Crianza en barricas de madera





ROYAL OPORTO ROSÉ

TIPO DE UVA	Touriga Nacional Y Touriga Franca
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura La crianza tiene lugar en depositos de acero inoxidable

