

ZAPATA



RUCHEL



RUCHEL

Durante todos estos años la bodega ha tenido la idea central de producir vinos de calidad, para ello se cuida con esmero la uva en la viña sin agregar elementos perjudiciales, se pone especial cuidado en la vendimia esperando el momento justo y se procede con una cuidadosa elaboración. Todo ello haciendo hincapié en la idea de sostenibilidad de nuestros vinos.



MENCÍA

TIPO DE UVA	Mencía
GRADUACIÓN	13.5%
DESCRIPCIÓN	Elaborado con cosecha del año, de la variedad Mencía. Acogido a la Denominación de Origen Valdeorras.



GODELLO

TIPO DE UVA	Godello
GRADUACIÓN	13%
DESCRIPCIÓN	La fermentación de los vinos se efectúa a temperatura controlada mediante una doble camisa. Tiene una maduración de meses en depósitos de acero inoxidable

