



# BANCALES

5% ALBARELLO 10% SOUSÓN

85% MENCÍA

  
Roandi  
BODEGA Y VIÑEDOS

**ORIGEN DE UVA:** Viñedos propios.

**Tº DE SERVICIO:** 17 - 18ºC.

**COSECHA:** 2011.

**% ALCOHOL:** 13% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,1 g/l.

**ELABORACIÓN:** Vino tinto con Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano.

Nuestro vino más representativo, nace de una combinación perfectamente ensamblada de la variedad MENCÍA y las variedades autóctonas gallegas, SOUSÓN y ALBARELLO. Proviene de nuestros propios viñedos, plantados en bancales, de donde toma su nombre, un terreno muy pobre en materia orgánica donde predominan las lajas de pizarra y los xistos. Tras la selección manual de las uvas, la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza en barrica de roble francés y americano durante 6 meses.



Medalla de Plata  
Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2013  
Distinción Gallaecia  
Mejores Tintos de Galicia 2012  
Mención Especial  
Feria del Vino de Valdeorras 2012  
Distinción Gallaecia  
Mejores Tintos de Galicia 2011

Límpido y brillante, de capa muy alta, de vivo color rojo cereza y ribete morado. Complejo en nariz, muy varietal, mucha fruta madura. Intensidad aromática media, destacando los frutos rojos, cerezas, grosellas y notas exóticas aportadas por la crianza en maderas nobles. En boca es equilibrado, redondo, prevaleciendo la fruta y los componentes polifenólicos que le aporta la madera. Excelente acidez con postgusto largo y fresco.

Bodega Roandi S.L. - O Lagar S/N, 32336 Éntoma - O Barco de Valdeorras (Ourense)

Tel: +34 988 335 198 - [info@bodegaroandi.com](mailto:info@bodegaroandi.com)

