



B R I N D E

**espumoso
de godello**



100% GODELLO

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

ORIGEN DE UVA: Viñedos propios.

T° DE SERVICIO: 7 - 8 °C.

% ALCOHOL: 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l.

ELABORACIÓN: Crianza de 9 meses. Método tradicional o Champenoise.

TIPO DE ESPUMOSO: Brut.

BRINDE es el primer espumoso de la D.O.Valdeorras y pionero de los espumosos gallegos. Realizado por el método tradicional, o Champenoise, es un brut, de espuma fina con delicadas burbujas. Elaborado con la variedad GODELLO, fermenta y reposa durante un mínimo de 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media anual de 11° en ausencia total de luz. Acidez moderada respecto a un cava, con percepción de burbujas finas en boca, así como de frescor, armonía y características propias de la variedad Godello.



Medalla de Oro

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2013

Medalla de Oro

Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2012

Complejidad y potencia en boca, definen a este espumoso límpido y brillante, de color verdoso. Muy intenso, notas de frutas blancas, herbales y un fondo de panadería. Manzana y el melocotón maduros, propios de la variedad GODELLO, muy presentes. En boca, la burbuja mediana y abundante, se funde dentro de una poderosa fruta. El resultado es un espumoso poderoso, sávido y duradero.

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

Tel: +34 988 335 198 - info@bodegaroandi.com

