



BRINDE DE ROSAS

espumoso
de rosado

10% ALBARELLO 5% SOUSÓN



85% MENCIA

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 de ROSAS es el primer espumoso rosado de Galicia, elaborado por Bodega Roandi, bodega pionera de los espumosos gallegos. Elaborado por el método tradicional, es un brut, de fina burbuja, con variedades autóctonas gallegas Mencía, Sousón y Albarello. Fermenta y reposa durante 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 11° en ausencia total de luz.

Agradable color frambuesa, con matices rosas, límpido y brillante. Intenso en nariz, con recuerdos de frutas rojas como grosellas, fresas o frambuesas. Recuerdo floral a rosas y levadura. En boca, es suave, fresco y cremoso. La burbuja mediana y abundante, se funde dentro de una poderosa fruta y un ligero recuerdo cítrico.

Se trata de un vino ideal para disfrutar con quesos gallegos y arroces.

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

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

