



**D O N A  
D E L F I N A**

**godello**



**100% GODELLO**

**Roandi**  
BODEGA Y VIÑEDOS

**ORIGEN DE UVA:** Viñedos propios.

**T° DE SERVICIO:** 10 - 12 °C.

**% ALCOHOL:** 12,5% vol.

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

**ELABORACIÓN:** Fermentación en depósitos de Acero Inoxidable.



DONA DELFINA comienza su elaboración con una selección y maceración en frío de la uvas estrujadas y despalilladas. Viñedos en propiedad de suelos pizarrosos en Bancales con pendiente media del 35% y orientación sur. Clima de influencia atlántica y carácter continental.

DONA DELFINA transmite sensaciones de frescor y viveza. Color amarillo pálido, brillante. Aromas de flores blancas (acacia, jazmín) y frutos (manzana,

membrillo, melocotón, piña), sobre un fondo de hierbas aromáticas. En boca se repiten las sensaciones de nariz, entrada amplia, muy frutal y fresca. Equilibrado, untuoso, sensación mineral. Persistente en boca, con un final amargo, característico de la variedad GODELLO.

DONA DELFINA es un vino de elevada persistencia, tremendamente amable y que nos invita a tomar una nueva copa.

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)

