



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

rosado

85% MENCIA



10% ALBARELLO

5% SOUSÓN

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

ORIGEN DE UVA: Viñedos propios.

T° DE SERVICIO: 10 - 12°C.

COSECHA: 2013.

% ALCOHOL: 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

ELABORACIÓN: Rosado sin crianza.



DONA DELFINA Rosado es una de las principales novedades que Bodega Roandi pone en el mercado, quedando de manifiesto la apuesta de la bodega por la innovación y la diferenciación. Comienza la elaboración de este rosado con una selección y maceración en frío de uva estrujada y despalillada, de las variedades Mencía y Albarello. Posteriormente se realiza una fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Color rosado con notas de frambuesa, muy brillante. Aromas sutiles a frutos rojos como fresas, cerezas, grosellas y frambuesas. En boca se repiten las sensaciones de nariz, entrada suave y golosa. Equilibrado, persistente en boca con un postgusto largo y sedoso en el que destacan los aromas varietales. Su equilibrada acidez hace de él un vino fresco y vivo.

Ideal para saborear con platos de arroces, pasta y quesos suaves.

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

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

