



DOMUS

75% SOUSÓN



15% ALBARELLO 10% MENCIA

Roandi  
BODEGA Y VIÑEDOS

**ORIGEN DE UVA:** Viñedos propios.

**T° DE SERVICIO:** 17 - 18°C.

**% ALCOHOL:** 13,5% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,7 g/l.

**ELABORACIÓN:** Vino tinto con Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.



DOMUS nace de la ilusión por una nuevas instalaciones, una nueva casa (Domus en Latín). Es el primer vino Crianza de la bodega, elaborado con nuestras mejores uvas de Sousón, Albarello y Mencía, provenientes de nuestros viñedos más viejos, en unos suelos pizarrosos, pobres en materia orgánica, con una altitud media de 600 m. La vendimia se realizó a bajas temperaturas, con selección en viñedo y en bodega.

Para la elaboración se comienza por una maceración prefermentativa en frío después del estrujado y despalillado de las uvas.

Color púrpura intenso con ribetes violáceos y capa media. Tono brillante, limpio. Complejo en nariz, muy varietal. Intensidad media. Aromas a vainilla y tostados, así como a frutos rojos maduros y aportes florales. Notas exóticas aportadas por la crianza en maderas nobles. En boca es muy equilibrado, redondo, sedoso, prevaleciendo la fruta.

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

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

