



FLAVIA

85% MENCIA



15% TEMPRANILLO

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

ORIGEN DE UVA: Viñedos propios.

T° DE SERVICIO: 17 - 18°C.

% ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l.

ELABORACIÓN: Vino tinto con Crianza de 5 meses en barricas de 500 l de roble americano.



FLAVIA de Roandi se elabora con uvas de nuestras nuevas plantaciones, con edades entre 5 y 10 años. Se asientan en bancales donde predominan las lajas de pizarra y los xistos, de altitud media 550 metros y orientación sur. Tras la selección manual de las uvas, la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza en barrica de roble de 4-5 meses.

Tras un periodo de reposo en botella, sale al mercado para mostrar su frescor y viveza.

Rojo picota, límpido y brillante, de capa media y tonos de juventud. Intensidad aromática media y elegante, destacando los frutos rojos maduros, moras, grosellas; ligero toque lácteo y fruta pasa (higos). Recuerdos de coco, aportados por la madera. Carácter fresco y afrutado. Entrada en boca suave, con cierta sensación secante al final, propia del tanino de la madera.

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

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

