



BRINDE DE ÉNTOMA

Mencía und Sousón. Formatieren: 75 cl.

BRINDE de ÉNTOMA ist der erste Rotwein aus Valdeorras, der von Bodega Roandi, einem Pionierweinkellerei für glänzende galizische Weine, hergestellt wurde. Ausgearbeitet von der traditionellen Methode, ist es ein Brut, von feiner Blase, mit gebürtigen galizischen Sorten **MENCÍA**, **SOUSÓN** und **ALBARELLO**. Fermente und Reste für 9 Monate, in einer natürlichen Höhle mit einer durchschnittlichen Temperatur von 11 ° in völliger Abwesenheit von Licht.

HINWEIS VERKOSTUNG: Angenehm kirschrot, klar und hell. Intensive Nase, mit Erinnerungen an rote Früchte und Infusionen wie Pfefferminze, Pfefferminze und Tee. Ich erinnere mich an fruchtig mit Kirsche und Brombeere. Im Mund ist es weich, frisch, leicht berührend und eine ausgewogene Säure. Die Blase klein, reichlich und anhaltend. Es ist ein idealer Wein, um sowohl im Aperitif als auch in den Mahlzeiten zu genießen.

Silbermedaille des luso-galizischen gastronomischen Ordens