



## BRINDE DE ROSAS RESERVA

*Mencia und Albarello. Formatieren: 75 cl.*

**BRINDE de ROSAS** es el primer espumoso rosado de Galicia, elaborado por Bodega Roandi, bodega pionera de los espumosos gallegos. Elaborado por el método tradicional, es un brut, de fina burbuja, con variedades autóctonas gallegas **MENCÍA, SOUSÓN y ALBARELLO**. Fermenta y reposa durante 24 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 11° en ausencia total de luz.

**NOTA CATA:** Agradable color frambuesa, con matices rosas, límpido y brillante. Intenso en nariz, con recuerdos de frutas rojas como grosellas, fresas o frambuesas. Recuerdo floral a rosas y levadura. En boca, es suave, fresco y cremoso. La burbuja mediana y abundante, se funde dentro de una poderosa fruta y un ligero recuerdo cítrico. Se trata de un vino ideal para disfrutar con quesos gallegos y arroces.