



DONA DELFINA

100% Godello. Formatieren: 75 cl.

Gemacht mit der Sorte GODELLO, einer der ältesten Sorten der Welt. Die Weine dieser Sorte sind sehr strukturierte Weine, groß und lang im Nachgeschmack. Die Weinberge sind auf Lande, wo Schiefer Schiefer vorherrschen und Schiefer. Südausrichtung und Höhe zwischen 500-600 Metern.

DONA DELFINA, wird durch die strenge Auswahl der Trauben ausgearbeitet, wobei man die Ausbeuten in einer Belastung auf nicht mehr als 3 kg / Belastung mit geeigneten Drücken für den Erhalt von hochwertigem Yam anpasst. Die Ausarbeitung erfolgt in Edelstahltanks und nach einer Zeit der Ruhe in der Flasche geht es auf den Markt, um seine Frische und Lebendigkeit zu zeigen.

HINWEIS VERKOSTUNG: Strohgelbe Farbe, hell. Aromen von weißen Blüten und Früchte von Knochen, auf einem Hintergrund von aromatischen Kräutern. Erfrischend Im Mund sind die Empfindungen der Nase, breiten Eingang, sehr fruchtig und frisch wiederholt. Persistent im Mund, mit einem bitteren Finish, charakteristisch für die Sorte GODELLO.

ERSTE Position in der grenzüberschreitenden Verkostung von leisen weißen iberischen Weinen, die von HG&T 2015 einberufen wurden

Silbermedaille in den Unterscheidungen des Leitfadens der Weine, Destilliert von Galizien 2016

88 Punkte Leitfaden Peñín 2013, 2015, 2016, 2017

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32313 - O Barco de Valdeorras - Ourense - Spanien
Telefon: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
@RoandiBodega - facebook.com/RoandiBodega