



O GRAN PENDÓN

100% Mencía. Formatieren: 75 cl.

O GRAN PENDÓN ist unser erstes junges Rot, ausgearbeitet mit dem Enthusiasmus und der Illusion, die einem neuen Wein vorausgeht.

100% Mencía, aus ausgewählten Trauben, fermentiert in einem Edelstahl-Tank bei einer kontrollierten Temperatur von 23 °, wird eine Vor-Fermentation Mazeration bei 4 ° durchgeführt, um sein Aroma zu verbessern.

Wein jung, leicht und mit einem angenehmen Geschmack, der durch seine Weichheit im Mund anzieht.

HINWEIS VERKOSTUNG: Sauber und hell, violettrot; Die Nase erinnert an Kirsche, Himbeere und Brombeere. In der Gustationsphase ist ausgeglichen und harmonisch, mit einem Ende des Mundes, der Sie zur Wiederholung einlädt. Idealer Wein, um eine Vorspeise oder eine leichte Mahlzeit zu begleiten.

Dritter Platz in der Klassifikation von Mencías Año Valdeorras von der Zeitschrift HG&T 2015

Silbermedaille in den Unterscheidungen des Weinführers, Spirituosen Bodegas de Galicia 2017

4 Sterne Guía Peñín 2016, Weine mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

85 Punkte Guide Peñín 2016, 2017

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32336 - O Barco de Valdeorras - Ourense – Spanien
Telefon: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
[@RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega) - [facebook.com/RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega)