



BRINDE DE ÉNTOMA

Mencia y Sousón. Formato: 75 cl.

BRINDE de ÉNTOMA es el primer espumoso tinto de Valdeorras, 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 **MENCIA, SOUSÓN** y **ALBARELLO**. Fermenta y reposa durante 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 11° en ausencia total de luz.

NOTA CATA: Agradable color rojo cereza, límpido y brillante. Intenso en nariz, con recuerdos de frutas rojas e infusiones como hierbabuena, menta poleo y té. Recuerdo frutal a cereza y mora. En boca, es suave, fresco, ligero toque amargo y una acidez muy equilibrada. La burbuja pequeña, abundante y persistente. Se trata de un vino ideal para disfrutar tanto en aperitivo como en comidas.

Medalla de Plata de la Orden Gastronómica Luso-Galaica