



FLAVIA

Mencia y Tempranillo, 4 meses en barrica. Formato: 75 cl.

FLAVIA de Roandi es un vino fresco, vivo, joven. Proviene de nuestros propios viñedos, de nuevas plantaciones, donde predomina la uva MENCIA (85%) y una combinación de variedades autóctonas.

FLAVIA toma su nombre de un lugar cercano, donde la Ruta del Camino de Invierno del Camino de Santiago recorre parte de sus viñedos. Las plantaciones son nuevas, menos de 10 años, en un terreno donde predominan las lajas de pizarra y los xistos. Tras la selección manual de las uvas, la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza en barrica de Roble Americano de 5 meses. Tras un periodo de reposo en botella, sale al mercado para mostrar su frescor y viveza.

NOTA CATA: Límpido y brillante, de capa media, tonos de juventud. Posee una intensidad aromática media, destacando los frutos rojos, moras, grosellas; ligero toque lácteo y fruta pasa (higos). Madera suave de roble americano. Entrada en boca suave, con fruta confitada. Muy fresco y con cierta sensación secante al final, propia del tanino de la madera.

Medalla de Oro y Plata Guía de Vinos, Destilados Bodegas de Galicia 2015, 2016, 2017

4 Estrellas Guía Peñín 2016, vinos con mejor relación calidad-precio

88 puntos Guía Peñín 2015, 2016, 2017

Vino oficial "Festa do Botelo" 2017

Mención de honor premios MONO VINO 2017

Medalla de Plata Certamen TOPWINE 2017

Primer premio en la XVII CATA-CONCURSO VIÑOS TINTOS GALEGOS celebrada por la Asociación de Euskadi de Sumilleres.

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32336 - O Barco de Valdeorras - Ourense - España

Teléfono: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com

[@RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega) - [facebook.com/RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega)