



BRINDE DE ÉNTOMA

Mencia y Sousón. Format: 75 cl.

BRINDE de ÉNTOMA est le premier vin rouge de Valdeorras, fabriqué par Bodega Roandi, une vigneron pionnière pour les vins espagnols étincelants. Élaboré par la méthode traditionnelle, il s'agit d'une brutale, d'une fine bulle, avec des variétés galiciennes natives MENCÍA, SOUSÓN et ALBARELLO. Ferments et repose pendant 9 mois, dans une grotte naturelle avec une température moyenne de 11 ° en absence totale de lumière.

NOTE DE DÉGUSTATION: Agréable rouge cerise, clair et lumineux. Nez intense, avec des souvenirs de fruits rouges et des infusions comme la menthe poivrée, la menthe poivrée et le thé. Je me souviens de fruité avec cerise et mûre. Dans la bouche, il est doux, frais, léger et amer et une acidité très équilibrée. La bulle est petite, abondante et persistante. C'est un vin idéal pour profiter à la fois en apéritif et en repas.

Médaille d'argent de l'ordre gastronomique luso-galicien