



BRINDE DE ROSAS

Mencia y Albarello. Format: 75 cl.

BRINDE DE ROSAS est le premier vin mousseux rosé de la Galicie, 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 couleur framboise, aux teintes roses, limpide et brillante. Nez intense, avec des souvenirs de fruits rouges comme les groseilles, les fraises ou les framboises. Souvenir floral aux roses et à la levure. Dans la bouche, il est doux, frais et crémeux. La bulle moyenne et abondante se fond dans un fruit puissant et un souvenir léger d'agrumes. C'est un vin idéal pour les fromages et le riz au Galicien.