



DONA DELFINA

100% Godello. Format: 75 cl.

Fabriqué avec la variété GODELLO, l'une des variétés les plus anciennes au monde. Les vins de cette variété sont des vins très structurés, grands et longs dans l'arrière-goût. Les vignobles sont installés sur des terres où prédominent les ardoises d'ardoises et les schistes. Orientation sud et altitude entre 500-600 mètres.

DONA DELFINA, est élaboré en sélectionnant rigoureusement les raisins, en ajustant précédemment les rendements d'une souche à pas plus de 3 kg / souche, avec des pressions appropriées pour l'obtention d'igname de haute qualité. L'élaboration est faite dans des réservoirs en acier inoxydable et après une période de repos dans la bouteille, elle sort sur le marché pour montrer sa fraîcheur et sa vivacité.

NOTE DE DÉGUSTATION: couleur jaune paille, brillant. Arômes de fleurs blanches et fruits d'os, sur fond d'herbes aromatiques. Rafraîchissant. Dans la bouche se répètent les sensations du nez, de l'entrée large, très fruitées et fraîches. Persistant dans la bouche, avec une finition amère, caractéristique de la variété GODELLO.

PREMIÈRE position dans la dégustation transfrontalière de vins blancs blancs tranquilles convoquée par HG&T 2015

Médaille d'argent dans les distinctions du Guide des vins, distillé de Galice 2016

88 Points Guide Peñín 2013, 2015, 2016, 2017

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32313 - O Barco de Valdeorras - Ourense Espagne
Téléphone: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
@RoandiBodega - facebook.com/RoandiBodega