



FLAVIA

Mencia y Tempranillo, 4 mois en barrique. Format: 75 cl.

FLAVIA de Roandi est un vin frais, animé et jeune. Il provient de nos propres vignobles, des nouvelles plantations où prédomine le raisin MENCÍA (85%) et une combinaison de variétés indigènes.

FLAVIA tire son nom d'un endroit voisin, où le sentier d'hiver du chemin Camino de Santiago parcourt une partie de ses vignobles. Les plantations sont nouvelles, moins de 10 ans, dans un pays où les ardoises d'ardoise prédominent et les schistes. Après la sélection manuelle des raisins, l'élaboration s'effectue dans des cuves en acier inoxydable, passant plus tard à un vieillissement dans un baril de chêne américain de 5 mois. Après une période de repos dans la bouteille, elle laisse au marché pour montrer sa fraîcheur et sa vivacité.

NOTE DE DÉGUSTATION: clair et brillant, couche moyenne, tonalités de jeunesse. Il a une intensité aromatique moyenne, mettant l'accent sur les fruits rouges, les mûres, les groseilles; Légère touche de lait et de fruits (figes). Bois résineux de chêne américain. Bouche douce, aux fruits confits. Très frais et avec une certaine sensation de séchage à la fin, typique du tanin du bois.

Médaille d'or et d'argent Guide des vins, Spiritueux Producteurs de Galicia 2015, 2016, 2017

4 étoiles Guide Peñín 2016, vins avec le meilleur rapport qualité prix

88 points Guide Peñín 2015, 2016, 2017

Vin officiel "Festa do Botelo" 2017

Mention des prix d'honneur MONO VIN 2017

Concours de la médaille d'argent TOPWINE 2017

Premier prix au XVII CATA-COMPETITION VIÑOS TINTOS GALEGOS célébré par l'Association des Euskadi des Sommeliers..

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32336 - O Barco de Valdeorras - Ourense –
Espagne Téléphone: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
[@RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega) - [facebook.com/RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega)