




Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

HISTORIA



Bodega Roandi, representa en la actualidad a la cuarta generación de viticultores de la Familia Moral, quien con mucho mimo ha cuidado viñedos que han ido pasando de padres a hijos, sin haber perdido el amor por la tierra y por el trabajo bien hecho a lo largo del tiempo.

Bodega Roandi comienza su andadura en el año 2008 entrando en la D.O. Valdeorras, elaborando en 2009 su primera cosecha con dos únicas marcas en el mercado, un blanco monovarietal de godello, y un tinto roble, su afamado BANCALES 2009, que cosechó los primeros elogios para la bodega.

Tras un periodo de asentamiento en el mercado, el futuro de Bodega Roandi tiene un largo recorrido, apoyado en sus 20 hectáreas de viñedo propio y las nuevas instalaciones que incluyen una bodega de 1.000 m2 totalmente enterrada bajo tierra y un hotel destinado enoturismo, al pie del Camino de Invierno del Camino de Santiago.



D.O. VALDEORRAS



Valdeorras es una Denominación de Origen cuya zona de producción se encuentra situada en la provincia de Ourense (Galicia - España). Bañada por el río Sil, obtuvo la calificación de D.O. en el año 1945. La altitud media de los viñedos es de 500 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos son de gran diversidad: aluviales, arcillo ferrosos, pizarrosos, graníticos y calizos. Clima continental con influencias atlánticas con una pluviometría anual entre 800 y 1.000 mm.

VARIEDADES TINTAS PREFERENTES: Mencía, Sousón, Brancellao, Ferrón, Caiño Tinto, Merenzao, Espadeiro y Tempranillo.

VARIEDADES TINTAS AUTORIZADAS: Mouratón, Gran Negro y Garnacha Tintorera.

VARIEDADES BLANCAS PREFERENTES: Godello, Treixadura, Lado Dona Branca, Loureira, Albariño y Torrontés.

VARIEDADES BLANCAS AUTORIZADAS: Palomino.



NUESTROS VIÑEDOS



Actualmente Bodega Roandi elabora vinos con uvas procedentes de viñedos propios, siendo muy importante la labor de plantación de los últimos años, que han hecho que en la actualidad la superficie cultivada sea de 20 hectáreas de viñedo, en solamente 3 parcelas, algo difícil de encontrar en un terreno como el de la comarca Valdeorresa, netamente montañoso. Se realiza un tratamiento respetuoso a nuestros viñedos, buscando la máxima calidad con el mayor cariño por nuestra tierra.



NUESTRA BODEGA



Bodega Roandi se asienta sobre una cova excavada bajo tierra donde antiguamente se guardaba el vino. Siguiendo las enseñanzas de nuestros ancestros, las nuevas instalaciones que ocupan una superficie de 1.000 metros cuadrados, están totalmente bajo tierra con el fin de evitar los cambios de temperatura y preservar la conservación de nuestros vinos. Se ha incorporado en la nueva bodega la más alta tecnología al servicio de la elaboración y conservación de vinos.

Actualmente elaboramos vinos tintos, blancos y rosados con alta aceptación en el mercado, buscando la innovación, siendo por ejemplo, la primera bodega en elaborar un Vino Espumoso Rosado en Galicia con variedades autóctonas gallegas. La exportación seguirá siendo el principal mercado de la bodega, aunque se está haciendo una importante apuesta por el mercado nacional.





Buscamos una viticultura sostenible en nuestros viñedos y una uva en óptimo estado de maduración en su entrada a bodega. Elaboramos vinos blancos monovarietales de Godello. Nuestros tintos se elaboran con variedades tintas gallegas y siempre con presencia de la bodega. Somos pioneros en la elaboración de Espumosos Gallegos, comercializados bajo la marca BRINDE, primer vino espumoso amparado por la Denominación de Origen Valdeorras, y BRINDE DE ROSAS el primer espumoso rosado de Galicia.



DONA DELFINA

godello 2013

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

DONA DELFINA comienza su elaboración con una selección manual y maceración en frío de las uvas estrujadas y despalilladas. Viñedos en propiedad de suelos pizarrosos en Bancales con una pendiente media del 35% con orientación sur. Clima de influencia atlántica y carácter continental. Es un vino de elevada persistencia, tremendamente amable y que nos invita a tomar una nueva copa. DONA DELFINA transmite sensaciones de frescor y viveza.

NOTA DE CATA:



Color amarillo pálido, brillante.



Aromas de flores blancas (acacia,...) y frutos (manzana, membrillo, melocotón, piña,...) sobre un fondo de hierbas aromáticas. Intenso aroma a manzana.



En boca se repiten las sensaciones de nariz, entrada amplia muy frutal y fresca. Equilibrado, untuoso, sensación mineral. Persistente en boca, con un final amargo, característico de la variedad GODELLO.

<i>Variedades:</i>	100% Godello
<i>Origen de las Uvas:</i>	Viñedos Propios
<i>Elaboración:</i>	Maceración prefermentativa. Fermentación en depósitos de Acero Inoxidable.
<i>Temp. Servicio:</i>	08 - 10 °C
<i>Cosecha:</i>	2013
<i>%Alcohol:</i>	12,5% vol.
<i>Acidez Total:</i>	5,5 g/l





DONA DELFINA

rosado 2013

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

DONA DELFINA Rosado es una de las principales novedades que Bodega Roandi pone en el mercado, quedando de manifiesto la apuesta de la bodega por la innovación y la diferenciación. Comienza la elaboración de este vino rosado con una selección y maceración en frío de la uva estrujada y despalillada. Posteriormente se realiza una fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Su equilibrada acidez hace de él un vino fresco y vivo. Ideal para saborear con platos de arroces, pasta y quesos suaves.

NOTA DE CATA:



Color rosado con notas de frambuesa, muy brillante.



Aromas sutiles a frutos rojos como fresas, cerezas, grosellas y frambuesas.



En boca se repiten las sensaciones de nariz, entrada suave y golosa. Equilibrado, persistente en boca con un postgusto largo y sedoso en el que destacan los aromas varietales.

Variedades:	Mencia, Brancellao y Sousón.
Origen de las Uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	Rosado sin crianza.
Temp. Servicio:	10 - 12 °C
Cosecha:	2013
%Alcohol:	12,5% vol.
Acidez Total:	5,5 g/l.



750 ml.



FLAVIA

Tinto 2013

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

FLAVIA de Roandi se elabora con uvas de nuestras nuevas plantaciones, con edades entre 5 y 10 años. Se asientan en bancales, donde predominan las lajas de pizarra y los xistos, de altitud media de 550 metros con orientación sur. Tras la selección manual de las uvas la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza en bodega de roble americano de 3-4 meses donde tras un periodo de reposo en botella, sale al mercado para mostrar su frescor y viveza.

NOTA DE CATA:

 *Color rojo picota, límpido y brillante, de capa media y tonos de juventud.*

 *Intensidad aromática media y elegante, destacando los frutos rojos maduros, moras, grosellas... Ligerito toque lácteo y fruta pasa (bigos). Recuerdos de coco aportados por la madera.*

 *Caracter fresco y afrutado. Entranda en boca suave, con cierta sensación secante al final, propia del tanino de la madera.*

Variedades:	Mencia, (85%) Garnacha y Tempranillo.
Origen de uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	Vino tinto con Crianza en Barrica de 225 lt. , de roble americano.
Temp. Servicio:	17 – 18 °C
Cosecha:	2013
% Alc.:	13,5% vol.
Acidez Total:	5,7 g/l



750 ml.

ALENTO

godello sobre lías 2012

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

ALENTO de Roandi, es un vino varietal y expresivo. Proviene de viñedos propios, cepas viejas cuidadas con mimo, en un terreno donde predominan las lajas de pizarra y los xistos. Tras una selección manual de las mejores uvas de GODELLO, estas fermentan en depósitos de acero inoxidable y se mantiene durante 6 meses sobre finas lías. Con una leve crianza en bodega se finaliza su elaboración, permaneciendo 3 meses en botella antes de salir al mercado. Acompaña cualquier plato de pescados, siendo recomendable con cualquier plato de aves. Vino muy intenso y elegante.

NOTA DE CATA:



Color dorado pajizo, brillante, limpio.



Se expresa franco, con aromas a fruta madura, manzana y albaricoque. Notas herbáceas de hinojo y manzanilla. Balsámico con toques anisados que refrescan en nariz, combinado con una madera muy sutil.



Buenas acidez, muy amplio, con buena estructura. Peso de la fruta y retrogusto en perfecta armonía. Sutil amargor final propio de la variedad Godello.

Variedades:	100% Godello
Origen de las uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	Crianza sobre sus propias lías durante 6 meses. Paso final por bodega.
Tª de Servicio:	10 - 12 °C
Cosecha:	2012
%Alcohol:	13% vol.
Acidez Total:	5,5 g/l.



750 ml.





BANCALES MORAL

Tinto Roble 2011

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

Nace de una combinación perfectamente ensamblada de la variedad MENCIA, y las variedades autóctonas gallegas, SOUSÓN y BRANCELLAO. Proviene de nuestros propios viñedos, plantados en bancales, de donde toma su nombre, un terreno muy pobre en materia orgánica donde predominan las lajas de pizarra y los Tras la selección manual de las uvas, la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza de 6 meses en barrica.

NOTA DE CATA:



Límpido y brillante, de capa muy alta, de vivo color rojo cereza y ribete morado.



Complejo en nariz, muy varietal, mucha fruta madura. Intensidad aromática media, destacando los frutos rojos, cerezas, grosellas y notas exóticas aportadas por la crianza en maderas nobles.



En boca es equilibrado, redondo, prevaleciendo la fruta y los componentes polifenólicos que le aporta la madera. Excelente acidez con postgusto largo y fresco.

Variedades: Mencia (85%), Sousón y Brancellao.

Origen de las uvas: Viñedos propios

Elaboración: Vino tinto de Crianza de 6 meses en barrica de 225 lt. de Roble Americano y roble francés.

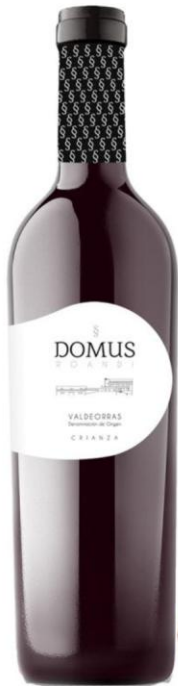
Temp. Servicio: 16 - 17°C

Cosecha: 2011

%Alcohol: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,1 g/l.





DOMUS

Tinto Crianza 2011



DOMUS nace de la ilusión por unas nuevas instalaciones, una nueva casa (Domus en Latin). Es el primer vino Crianza de la bodega elaborado con nuestras mejores uvas de Sousón y Mencía, provenientes de nuestros viñedos más viejos, en unos suelos pizarrosos, pobres en materia organica, con altitud media de 600 mt. La vendimia se realizó a bajas temperaturas, con selección en viñedo y en bodega. Para la elaboración, se comienza por una maceración prefermentativa en frío después del estrujado y despallado de las uvas.

NOTA DE CATA



Color púrpura intenso con ribetes violáceos y capa media. Tono brillante, limpio.



Complejo en nariz, muy varietal. Intensidad media. Aromas a vainilla y tostados, así como a frutos rojos maduros y aportes florales.



Notas exóticas aportadas por la crianza en maderas nobles. En boca es muy equilibrado, redondo, sedoso, prevaleciendo la fruta.

Variedades:	Sousón y Mencía
Origen de las uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	Vino tinto con crianza de 12 meses en bodega de 500 lt. de roble americano.
Temp. de Servicio:	16 - 17 °C
Cosecha:	2011
% Alc:	14 % vol.
Acidez Total:	5,7 g/l.



750 ml.



magnum

BRINDE

Espumoso Brut Godello 2012

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS



BRINDE es el primer espumoso de la DO Valdeorras y pionero de los espumosos gallegos. Elaborado por el método tradicional o *Champenoise* con la variedad GODELLO, es un Brut de espuma fina con delicadas burbujas. Fermenta y reposa durante un mínimo de 9 meses en una cova natural con ausencia total de luz y una temperatura media de 11°C. Acidez moderada respecto a un cava con percepción de burbujas finas en boca, así como de frescor, armonía, y características propias de la variedad GODELLO.

NOTA DE CATA:

👁 Limpido y brillante, de color verdoso.

👃 Muy intenso, con notas de flores blancas, herbales y un fondo de panadería. Manzana y Melocotón maduros, propios de la variedad GODELLO, muy presentes.

👅 Complejo y potente en boca, su burbuja fina y abundante se funde con una poderosa fruta, siendo el resultado un espumoso poderoso, sávido y duradero.

Variedades:	Godello 100%
Origen de las uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	9 meses de Rima. Método tradicional o <i>Champenoise</i> .
Temp. Servicio:	7 - 8°C
Cosecha:	2012
%Alcohol:	12,5% vol.
Acidez Total:	5,9 g/l.



BRINDE de ROSAS

Espumoso Brut Rosado 2012

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS



BRINDE DE ROSAS, es el primer espumoso rosado de Galicia, elaborado por Bodega Roandi, bodega pionera de los espumosos gallegos. Elaborado por el método tradicional, es un Brut, de fina burbuja. Está elaborado con variedades autóctonas gallegas Mencía, Sousón y Brancellao. Fermenta y reposa durante 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 11°C en ausencia total de luz. Se trata de un vino ideal para disfrutar de quesos gallegos y arroces.

NOTA DE CATA:

 Agradable color frambuesa, con matices rosas, límpido y brillante.

 Intenso en nariz, con recuerdos de frutas rojas como fresas grosellas o frambuesas. Recuerdo floral a rosas y toques de levadura.

 En boca es suave, fresco y cremoso. La burbuja mediana y abundante, se funde dentro de una poderosa fruta y un ligero recuerdo cítrico.

Variedades:	Mencia (33%), Brancellao y Sousón.
Origen de uvas:	Viñedos propios
Elaboración:	9 meses de Rima. Método tradicional o Champenoise.
Temp. Servicio:	7 - 8 °C
Cosecha:	2012
%Alcohol:	12,5% vol.
Acidez Total:	5,5 g/l.



750 ml.



BANCALES

Distinción Gallaecia - Mejores Tintos de Galicia 2011

Distinción Gallaecia - Mejores tintos de Galicia 2012

Mención Especial - Feria del Vino de Valdeorras 2012

Medalla de Plata - Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2013



ALENTO

Medalla de Plata Premios Palacio - Feria del Vino del Mediterraneo 2013

BRINDE

Medalla de Oro - Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2012

Medalla de Oro - Guía de Vinos y Destilados de Galicia 2013



Bodega Roandi, S.L.

c/ O Lagar, s/n.

32336 Éntoma - O Barco

Ourense - España

T. +34 988 335 198

info@bodegaroandi.com



www.bodegaroandi.com

