

Brinde Reserva

Bodega Roandi

FR

Couleur claire et brillante, verdâtre. Très intense, avec des notes de fruits blancs, des notes à base de plantes et un fond de boulangerie. La pomme et la pêche durables, typiques de la variété Godello, sont très présentes.

En bouche, la bulle moyenne et abondante se fond dans un fruit puissant. Le résultat est un mousseux puissant, étincelant et durable.





NOTRE HISTOIRE

Bodega Roandi, représente aujourd'hui la quatrième génération de vignerons de la famille morale, qui, avec un grand soin a pris soin des vignes qui ont été transmis de père en fils, sans avoir perdu l'amour de la terre et du travail bien fait pour au fil du temps.

Bodega Roandi a commencé son voyage en 2008, entrant dans la densité optique Valdeorras, et le développement de son premier millésime en 2009 avec deux marques uniques sur le marché, un seul cépage Godello blanc et le chêne rouge.

Brinde Reserva

Bodega Roandi



AUTRES PRIX

- Médaille d'or dans les distinctions du Guide des vins, des distillats Wineries of Galicia 2013, 2014 et 2016.
- Médaille d'or de l'ordre gastronomique luso-galicien.

ÉLABORATION

Brinde est le premier vin mousseux de D.O. Valdeorras et pionnier des galicans pétillants. Fabriqué par la méthode traditionnelle, c'est un brut, d'une fine bulle. Élaboré avec la variété Godello, il fait fermenter et repose pendant 24 mois, dans une grotte naturelle avec une température moyenne

de 10° en absence totale de lumière. Son acidité modérée par rapport à un cava permet de maintenir la fine bulle dans la bouche et d'apprécier son harmonie et sa saveur délicate sans masquer sa saveur délicate.



VARIÉTÉ

Godello 100%.



DE L'ALCOOL

Degrés: 12,5% Vol.



PRODUCTION

15.000 bouteilles.

