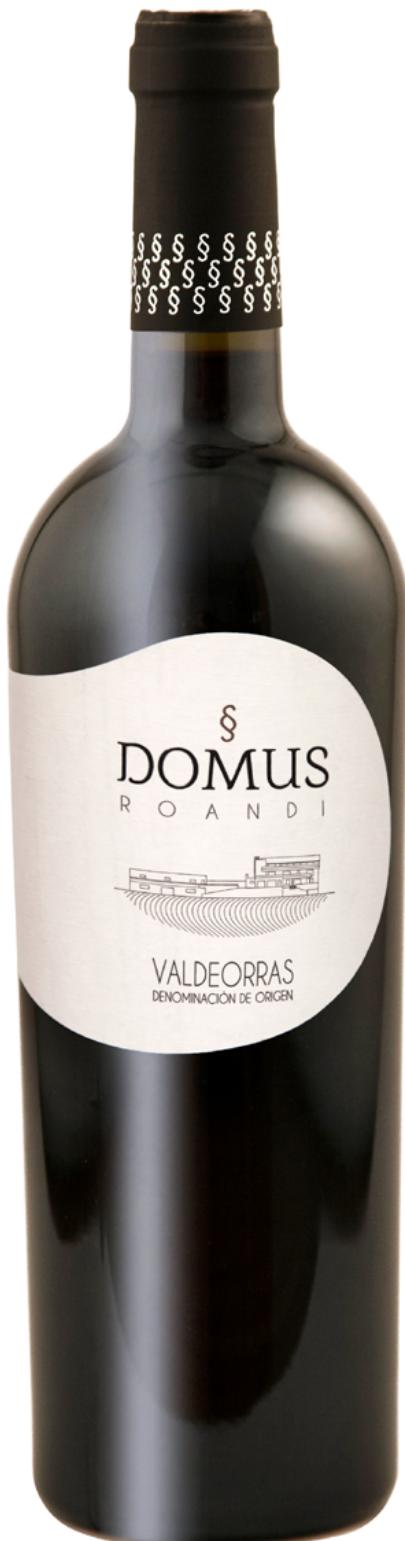


Domus

Bodega Roandi

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.





NUESTRA HISTORIA

Bodega Roandi representa en la actualidad a la cuarta generación de viticultores de la Familia Moral, quién 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, y elaborando en 2009 su primera cosecha con dos únicas marcas en el mercado, un blanco monovarietal de godello, y un tinto roble.

Domus Bodega Roandi



OTROS GALARDONES

- 90 Puntos en la Guía Peñín 2015, 2016, 2017.
- Medalla de Plata Certamen TOPWINE 2017.
- Medalla de Plata y Oro en las distinciones de la Guía de Vinos de Galicia 2016 y 2017.
- Entre otros...

ELABORACIÓN

Domus nace de la ilusión por unas nuevas instalaciones, una nueva casa (Domus en Latín). Es el primer vino Crianza de la bodega, elaborado con nuestras mejores uvas de sousón, albarello y mencía, provenientes de nuestros viñedos más viejos, en unos suelos pizarrosos, pobres en materia orgánica,

con una altitud media de 600 m. 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 despalillado de las uvas.



VARIEDAD

Sousón y Mencía.



ALCOHOL

Grado: 13,5% Vol.



SUELOS

Pizarrosos.



PRODUCCIÓN

20.000 botellas.

