ALENTO

100% GODELLO
SOBRE LÍAS

Roandi
BODEGA Y VIÑEDOS

ORIGEN DE UVA: Viñedos propios.
Tª DE SERVICIO: 10 - 12ºC.
% ALCOHOL: 13% vol.
ACIDEZ TOTAL: 6 g/l.
ELABORACIÓN: Crianza en barrica de roble sobre sus propias lías durante 6 meses.

750ml

Medalla de Plata Premios Palacio
Feria de Vino del Mediterráneo 2013

ALENTO de Roandi, es un vino monovarietal 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, su mosto fermenta en barrica y se mantiene seis meses sobre finas lías, posteriormente permanece tres meses en botella antes de salir al mercado.

Vino muy intenso y elegante. Color dorado pajizo, brillante, limpio. Se expresa franco, con aromas a fruta madura, manzana y albaricoque. Notas herbáceas, hinojo, manzanilla. Balsámico con toques anisados que refrescan en nariz, combinado con una madera muy sutil. Buena acidez, muy amplio, con buena estructura. Peso de la fruta y retrogusto en perfecta armonía. Amargo final sutil, propio de la variedad Godello. Acompaña cualquier plato de pescados, siendo recomendable con cualquier plato de aves.

Bodega Roandi S.L. - O Lagar S/N, 32336 Éntoma - O Barco de Valdeorras (Ourense)
Tel: +34 988 335 198 - info@bodegaroandi.com

VALDEORRAS
CONSELLO REGULADOR