



BRINDE DE ROSAS

Mencia y Albarello. Formato: 75 cl.

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, con variedades autóctonas gallegas MENCÍA, SOUSÓN y ALBARELLO. Fermenta y reposa durante 9 meses, en una cueva natural con una temperatura media de 11° en ausencia total de luz.

NOTA CATA: Agradable color frambuesa, con matices rosas, límpido y brillante. Intenso en nariz, con recuerdos de frutas rojas como grosellas, fresas o frambuesas. Recuerdo floral a rosas y 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. Se trata de un vino ideal para disfrutar con quesos gallegos y arroces.