



DOMUS

Sousón, Albarello y Mencía, criado 12 meses en Barrica. Formato: 75 cl.

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.

NOTA 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.

Segundo premio en la XVII CATA-CONCURSO VIÑOS TINTOS GALEGOS celebrada por la Asociación de Euskadi de Sumilleres.

*Mención especial “Viños doutras añadas” en la Feria del Vino de Valdeorras 2015
Medalla de Plata y Oro en las distinciones de la Guía de Vinos de Galicia 2016 y 2017*

90 Puntos Guía Peñín 2015, 2016, 2017

Medalla de Plata Certamen TOPWINE 2017

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32336 - O Barco de Valdeorras - Ourense – España
Teléfono: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
@RoandiBodega - facebook.com/RoandiBodega