



DONA DELFINA

100% Godello. Formato: 75 cl.

Elaborado con la variedad GODELLO, una de las variedades más antiguas del mundo. Los vinos de esta variedad son vinos muy estructurados, amplios y largos en el postgusto. Los viñedos se asientan sobre terrenos donde predominan las lajas de pizarra y los xistos. Orientación sur, y altitud entre 500-600 metros.

DONA DELFINA, se elabora seleccionando rigurosamente la uva, ajustando previamente las producciones en cepa a no más de 3 kg/cepa, con presiones adecuadas para la obtención de mosto yema de gran calidad. La elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable y tras un periodo de reposo en botella, sale al mercado para mostrar su frescor y viveza.

NOTA CATA: Color amarillo pajizo, brillante. Aromas de flores blancas y frutos de hueso, sobre un fondo de hierbas aromáticas. Refrescante. En boca se repiten las sensaciones de nariz, entrada amplia, muy frutal y fresco. Persistente en boca, con un final amargo, característico de la variedad GODELLO.

PRIMERA posición en la Cata Transfronteriza de vinos blancos tranquilos Ibéricos convocada por HG&T 2015

Medalla de Plata en las distinciones de la Guía de Vinos, Destilados de Galicia 2016

88 Puntos Guía Peñín 2013, 2015, 2016, 2017

BODEGA ROANDI S.L. - C/ O Lagar - Éntoma - 32313 - O Barco de Valdeorras - Ourense - España
Teléfono: 988 335 198 - E-mail: info@bodegaroandi.com
[@RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega) - [facebook.com/RoandiBodega](https://www.facebook.com/RoandiBodega)