

BODEGA VIÑA NORA

D.O. Rías Baixas

Dirección: Bruñeiras, 7 | 36440-As Neves
Pontevedra

Página web: vinanora.com

Año de fundación: 2002

Producción media anual: 239.000 botellas

BODEGA VIÑA NORA

Subzona: El Condado do Tea es la única región interior de las cinco que componen Rías Baixas. Esta ubicación única, de suelos graníticos ricos en canto rodado y con una pluviometría muy inferior a la media de la zona, favorece una maduración más temprana y completa de la uva, lo que permite mayor extracción de todo el potencial de la variedad y una absoluta expresión del terreno.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 10 hectáreas de viñedos en propiedad, plantados sobre suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito.

Ubicación y orografía: Situados en el Condado do Tea en terrazas naturales y con una orografía caprichosa que exige que la vendimia se realice de forma manual.

Altitud: 600 m.

Clima: Atlántico

Precipitaciones medias: Pluviometría muy inferior a la media de la zona

Suelos: suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito.

Edad del viñedo: Una media de 25 años

Sistema de poda: Guyot en parra

Marco de plantación: 4m x 3m

Densidad de plantación:

Producción media: 6.000 Kg/ha

Variedad: Albariño

Depósitos y elaboración: la elaboración de los vinos de Viña Nora está marcada por el propósito de no alterar la delicadeza de la variedad. Para ello, todos los procesos de prensado, desfangado y fermentación se realizan de forma muy minuciosa para respetar la sutileza en aromas y la fragilidad de la variedad Albariño.

Crianza: La fermentación en barrica de Nora da Neve se lleva a cabo mediante el método borgoñón empleando barricas de 600 y 225 litros de roble francés con sutiles tostados y con battonage durante 5 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

Vinos: Val de Nora, Nora, Nora Da Neve

NORA 2016

ORIGEN: Exprimir de los parrales del Condado de Tea la esencia de la Albariño, es la razón de ser de este vino. Varietal, seductor, complejo y delicado, son adjetivos que definen a Nora, que se crece con su estancia en botella.

PRODUCCIÓN TOTAL: 80.000 botellas

COSECHA: 2016

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La añada 2016 presentó un estado de uva muy bueno. A pesar de las condiciones climatológicas adversas, con una primavera fría y con mayor pluviometría que añadas anteriores, seguida de un verano con acusadas sequías. Los viñedos seleccionados para el Nora proporcionaron una uva de calidad que permitió la elaboración de un vino de marcadas notas varietales, aromas florales y fruta blanca.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Albariño

CRianza: Crianza 4 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable.

ELABORACIÓN: Vino de autor que nace de una gran selección en viñedo. Las uvas destinadas a su elaboración, recogidas en su óptimo punto de maduración, se someten a una maceración prefermentativa de 6 horas, a bajas temperaturas bajas, y después se fermentan a 16°C. Tras la fermentación se realiza una crianza sobre lías finas durante 4 meses con batonnage. Un 10 % de la producción destinada a este vino se fermenta en bodega, confiriéndole esa complejidad y elegancia.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 20 años

SUELO: Los suelos son aluviales, sobre roca granítica. Los viñedos se encuentran situados en el Condado do Tea, Salnés y Valle del Ulla, de esta forma el coupage de estos diferentes terroirs proporciona al vino una gran complejidad.

CLIMA: clima atlántico y debido a las altas precipitaciones anuales (1400 - 2000 mm) y la humedad, las viñas están conducidas sobre postes de granito (parrales) para mejorar la exposición al sol y no favorecer las enfermedades fúngicas.

NOTA DE CATA:

Se trata de un vino con espíritu clásico. Busca la elegancia aromática de un vino que evoluciona y mejora con el tiempo en botella. Nariz compleja y seductora, en la que destacan los aromas de frutas y flores blancas y los anisados. En boca es untuoso, amplio y persistente, con un fondo de mineralidad en el retrogusto.

MARIDAJE:

Puede acompañar todo tipo de crustáceos, ostras, navajas, pescados, cocina japonesa y quesos de pasta tierna.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,3 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1 g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2016 · Nora 2014

90ptos

VIÑA NORA nace en 2002 asomada a una terraza natural sobre el río Miño, Bodegas Viña Nora está localizada en el municipio de As Neves, dentro de la comarca vitícola del Condado do Tea y fronterizo con Portugal. Esta ubicación permite mayor extracción de todo el potencial de la variedad Albariño y una absoluta expresión del terreno y su paisaje en el vino.

BODEGAVIÑANORA



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Nora

D.O. Rías Baixas

AÑADA 2016

VARIEDAD Albariño

CRianza 4 meses sobre lías