

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Procede de uvas seleccionadas de parcelas pobres en materia orgánica, de suelos arenosos de base granítica con cantos rodados con una buena orientación solar además de muy bien aireadas lo que hace que la uva llegue a una excelente madurez fenólica para elaborar este vino delicado y complejo que aúna lo autóctono y lo innovador.

Alexia Luca de Tena, enóloga

**PRODUCCIÓN:** 12.000 botellas 0,75l

**VARIEDAD:** 100% Albariño

**CRIANZA:** Crianza en bodega de roble francés con "batonnage" durante 7 meses.

**GRADO ALC.:** 13% Vol.

**Acidez total:** 7 g/L (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,3 g/L.

**ELABORACIÓN:** Maceración pelicular a temperatura de congelación de uva entera durante 48 horas. Tras el prensado y desfogado el mosto fermenta en bodega de roble francés. Tras la fermentación alcohólica el vino permaneció 7 meses en la bodega con crianza sobre sus lías mediante batonnage.

**NOTA DE CATA:** Brillante, de color amarillo dorado debido a su crianza. Nariz elegante y seductora, con marcado carácter varietal destacando aromas fruta madura y flores blancas como la camomila. Sutiles notas especiadas que reflejan su paso por bodega. En boca, carnoso, fresco y de largo recorrido permitiéndonos disfrutar de su gran complejidad.

## VIÑEDO

**Edad media:** más de 30 años.

**Altitud:** 50-150m

**Suelo:** : La composición del suelo son diferentes en cada una de las parcelas que van destinadas a la elaboración de este vino. En general son arenosos o franco arenosos que presentan mayor o menor cantidad de cantos rodados, todos ellos sobre un lecho de roca granítica de diferentes profundidades.

**Clima:** Atlántico con ligera influencia continental. Debido a la elevada humedad por la proximidad del río Miño a nuestra viña y la alta pluviometría a lo largo del año, el sistema de conducción que utilizamos es el tradicional, el emparrado, para mejorar la exposición al sol y evitar las enfermedades fúngicas.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Los viñedos seleccionados para Nora da Neve 2018 proporcionaron una uva de buena calidad a pesar de la primavera lluviosa y el verano húmedo. Las temperaturas elevadas durante el verano permitió una buena maduración de la uva que ha dado lugar a un vino de marcadas notas varietales, aromas florales y fruta blanca, con buen equilibrio alcohol acidez.

## LA BODEGA

Fundada en 1988, la bodega está asomada a una terraza natural sobre el río Miño. Bodegas Viña Nora está localizada en el municipio de As Neves, fronterizo con Portugal, dentro de la comarca vitícola del Condado do Tea, perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas. Esta ubicación permite una buena expresión del potencial de la variedad Albariño pudiendo obtener vinos de largo recorrido en botella como es nuestro Nora da Neve.

