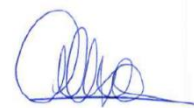


## NOTA DE LOS ELABORADORES

Es la expresión de la variedad albariño cultivada en la zona del Condado do Tea que da lugar a un vino elegante, complejo y delicado, que madura muy bien en botella.



Alexia Luca de Tena, enóloga

**PRODUCCIÓN:** 90.000 botellas 0,75l

**VARIEDAD:** 100% Albariño

**CRIANZA:** Crianza 4 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. 10% del volumen total se cría en barrica de roble francés de varios usos..

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

**Acidez total:** 7,2 G/l (tartárico) • **Azúcar residual:** 1,6g/L. •

**ELABORACIÓN:** Vino elaborado a partir de uva seleccionada de nuestro propio viñedo, recogida en su óptimo punto de maduración, se somete a una maceración prefermentativa de 6 horas, a bajas temperaturas, y después fermenta a temperatura controlada en acero inoxidable. Tras la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre lías finas durante 4 meses mediante battonage. Un 10 % de la producción destinada a este vino fermenta en barrica de roble francés lo que le confiere una mayor complejidad al volumen global del vino.

**NOTA DE CATA:** El vino es de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Tiene una nariz delicada, destacando los aromas frutales de manzana, cítricos maduros y fruta de hueso como el albaricoque, sobre un fondo floral de jazmín y azahar. En boca destaca su frescura, con una fantástica estructura y evolución cremosa, con un final largo muy agradable.

### VIÑEDO

**Edad media:** entre 20 y 30 años.

**Altitud:** 50-100 m

**Suelo:** : Las composiciones de suelo son variadas. En general son arenosos o franco arenosos que presentan mayor o menor cantidad de cantos rodados, todos ello sobre un lecho de roca granítica de diferentes profundidades.

**Clima:** Atlántico con 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, nuestra viña está conducida mediante el sistema tradicional de la parra para mejorar la exposición al sol y evitar las enfermedades fúngicas.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** 2021 ha sido una añada marcada por la presión de enfermedades fúngicas en el viñedo debido a una primavera muy lluviosa y un verano húmedo y fresco. Los viñedos seleccionados para Nora 2021 proporcionaron una uva de calidad que permitió la elaboración de un vino equilibrado que expresa el carácter de la uva albariño cultivada próxima al Océano Atlántico.

### LA BODEGA

Bodegas Viña Nora fue fundada en 1988 asomada a una terraza natural sobre el río Miño. Está localizada en As Neves, municipio fronterizo con Portugal, dentro de la subzona vitivinícola Condado do Tea, perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas. Esta ubicación permite la máxima extracción del potencial de la variedad Albariño y una absoluta expresión del paisaje en el vino.

