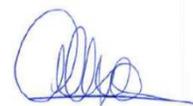


NOTA DE LOS ELABORADORES

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 estar 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 barrica 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 desfangado, el mosto fermenta en barrica de roble francés. Tras la fermentación alcohólica el vino permanece 7 meses en la barrica 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 barrica. 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: Las composiciones 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, todo 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, 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 2019 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

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.

