

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.

GRADO ALC.: 13% Vol.

Acidez total: 6,5 G/l (tartárico)

· Azúcar residual: 0,5 g/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 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 de manzana, cítricos maduros, fruta de hueso como albaricoque sobre un fondo floral de jazmín y azahar. En boca se presenta con mucha frescura, con una fantástica acidez y evoluciona cremoso 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 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, 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: Añada de baja pluviometría entre la primavera y la vendimia, benevolente con la viña en cuanto a afecciones sanitarias. Verano de temperaturas medio suaves que permitieron una larga maduración consiguiendo una buena madurez fenólica en la uva y un buen equilibrio alcohol-azúcar obteniendo como resultado un vino aromáticamente complejo con una boca que destaca por su frescura y sedosidad.

LA BODEGA

Fundada en 1988 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 la máxima extracción del potencial de la variedad Albariño y una absoluta expresión paisaje en el vino.

