

NOTA DE LOS ELABORADORES

Val de Nora expresa el carácter atlántico de la uva albariño en su juventud. Elaboración meticulosa con el objetivo de preservar las características varietales de una uva con de excelente maduración dando lugar a un vino que destaca por su frescura y equilibrio.

Alexia Luca de Tena, enóloga

PRODUCCIÓN: 100.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Albariño

CRIANZA: Sin crianza

GRADO ALC.: 13% Vol.

Acidez total: 6 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 2 g/L.

ELABORACIÓN: se lleva a cabo una elaboración meticulosa buscando que el vino exprese los aromas varietales y la frescura propia de la uva. Su carácter deriva del prensado directo de uvas seleccionadas en su óptimo de madurez, una fermentación alcohólica a temperatura controlada y posterior reposo en depósito de acero inoxidable hasta que se clarifica y estabiliza dejándolo preparado para su embotellado.

NOTA DE CATA: De color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Nariz de intensidad media alta destacando una expresiva fruta blanca, de hueso y las notas cítricas como la mandarina con un elegante fondo floral, con recuerdos a camomila y tomillo. En boca es muy fresco, con buen equilibrio y un final de media persistencia que lo hace muy agradable.

VIÑEDO

Edad media: entre 15 y 25 años.

Altitud: 50-100 m

Suelo: Los suelos son arenosos, franco arenosos y/o aluviales, sobre roca granítica.

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: 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 proporcionando una uva de calidad que permitió la elaboración de un vino de carácter fresco que expresa el carácter de la uva albariño en su juventud.

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.

