

VN BODEGAVIÑANORA

LA BODEGA EN DATOS

D.O. Rias Baixas

Dirección: Bruñeiras, 7 36440 As Neves. Pontevedra

Página web: vinanora.com

Año de fundación: 2002

Producción media anual: 239.000 botellas

Subzona: El Condado do Tea es la única región interior de las cuatro que componen Rías Baixas. Esta ubicación única, de suelos graníticos ricos en canto rodado y con una pluviometría muy inferior a la media de la zona, favorece una maduración más temprana y completa de la uva, lo que permite mayor extracción de todo el potencial de la variedad y una absoluta expresión del terreno.

Viñedos: 16 hectáreas de viñedos en propiedad, plantados sobre suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito.

Ubicación y orografía: Situados en el Condado do Tea en terrazas naturales y con una orografía caprichosa que exige que la vendimia se realice de forma manual.

Altitud: 600 m.

Clima: Atlántico

Precipitaciones medias: Pluviometría muy inferior a la media de la zona

Suelos: suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito.

Edad del viñedo: Una media de 25 años

Sistema de poda: Guyot en parra

Marco de plantación: 4x3

Densidad de plantación:

Producción media: 6.000 Kg/ha

Variedad: Albariño

Depósitos y elaboración: la elaboración de los vinos de Viña Nora está marcada por el propósito de no alterar la delicadeza de la variedad. Para ello, todos los procesos de prensado, desfangado y fermentación se realizan de forma muy minuciosa para respetar la sutileza en aromas y la fragilidad de la variedad Albariño.

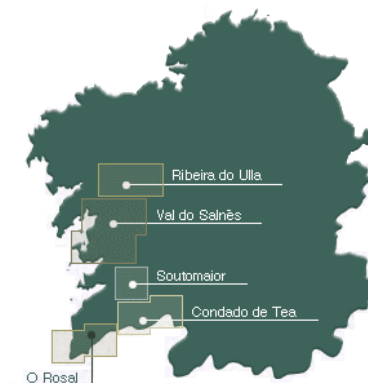
Crianza: La fermentación en barrica de Nora da Neve se lleva a cabo mediante el método borgoñón empleando barricas de 600 y 225 litros de roble francés con sutiles tostados y con batonage durante 5 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

Vinos: Val de Nora, Nora, Nora Da Neve

RIAS BAIXAS. EL CONDADO DO TEA

Viña Nora está situada en pleno corazón de la comarca vitícola de Condado do Tea, una región fronteriza con Portugal y la única interior de las cuatro que componen Rías Baixas. Esta ubicación única, de suelos graníticos ricos en canto rodado y con una pluviometría muy inferior a la media de la zona, favorece una maduración más temprana y completa de la uva, lo que permite mayor extracción de todo el potencial de la variedad y una absoluta expresión del terreno y su paisaje en el vino.

Viña Nora cuenta con 16 hectáreas de viñedos en propiedad, plantados sobre suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito. Estos suelos con canto rodado actúan como radiadores que regulan el calor del día para evitar que en la noche la humedad sea excesiva y permita una mejor maduración. La bodega tutela, además, la producción de un centenar de pequeños viticultores, repartidos entre las comarcas del Condado do Tea, Val do Salnés y Ribeira do Ulla.



VIÑEDOS

Los viñedos de viña Nora cuentan con una edad media de 25 años y están plantados en terrazas naturales que caen sobre los desfiladeros del río Miño, una orografía caprichosa que requiere que cada cosecha y cada vendimia se realice de forma absolutamente manual.

Los viñedos crecen en los típicos parrales con postes de granito, tan característicos de la zona de Rias Baixas. Estos parrales se sitúan a dos metros de altura con lo que separan la uva de la humedad del suelo y la protegen de las enfermedades fúngicas. Favorecen además una completa maduración de las uvas al permitir que se mantengan soleadas.



LA BODEGA

Asomada a una terraza natural sobre el río Miño, Bodegas Viña Nora está localizada en el municipio de As Neves, dentro de la comarca vitícola del Condado do Tea y fronterizo con Portugal. El edificio de la bodega está rodeado de los típicos emparrados de la variedad Albariño, que descienden ladera abajo en dirección al río, orientados al sol del mediodía.

La bodega está dotada de la mejor tecnología para la elaboración de vinos blancos y que se pone al servicio del objetivo fundamental de Viña Nora que es elaborar vinos fieles a la tierra y a la variedad albariño. La bodega cuenta con pequeños recipientes que permiten realizar microvinificaciones y dar seguimiento a cada una de las parcelas por separado.



LA ELABORACIÓN

La personalidad de los vinos que se elaboran en esta bodega está marcada por el seguimiento de los viñedos y la oportuna maduración de las uvas.

La vendimia se realiza siempre a mano en cajas de 16 kg y la uva, previo enfriamiento en cámara frigorífica a 4 grados, entra a bodega en mesas de selección. Todos los procesos de prensado, desfangado y fermentación se realizan de forma muy minuciosa para respetar la sutileza en aromas y la fragilidad de la variedad Albariño.

Precisamente con el objetivo de preservar todas las características de la albariño, únicamente se utilizan levaduras neutras que dan como resultado vinos profundamente varietales y capaces de expresar todas las peculiaridades de una zona única dentro de Rias Baixas por sus características climáticas y de suelo.

La fermentación en barrica de Nora da Neve se lleva a cabo mediante el método borgoñón empleando barricas de 600 y 225 litros de roble francés con sutiles tostados y con battonage durante 5 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

NUESTROS VINOS



Val de Nora

Variedad: 100% Albariño

Botellas producidas (media de las últimas añadas): 90.000

Se elabora respetando los aromas varietales y la frescura propia de la uva. Su carácter deriva del prensado directo de uvas seleccionadas en su óptimo punto de madurez y procedentes de pequeños viñedos que se miman todo el año.

Nora

Variedad: 100% Albariño

Botellas producidas (media de las últimas añadas): 114.000

Exprimir de los parrales del condado de Tea la esencia de la Albariño, es la razón de ser de este vino. Varietal, seductor, complejo y delicado, son adjetivos que definen a Nora, que se crece con su estancia en botella.





Nora da Neve

Variedad: 100% Albariño

Botellas producidas (media de las últimas añadas):
15.000

Crianza: 6 meses en barrica

Procede de uvas seleccionadas y marcadas por el terroir. Se trata de parcelas pobres en materia orgánica, de base granítica y de suelo formado por cantos rodados, esta formación atípica en la zona permite una mejor maduración de la uva para elaborar este vino delicado y complejo que aúna lo autóctono y lo innovador.