

BODEGA VIÑA NORA

D.O. Rías Baixas

Dirección: Bruñeiras, 7 | 36440-As Neves
Pontevedra

Página web: vinanora.com

Año de fundación: 2002

Producción media anual: 239.000 botellas

BODEGA VIÑA NORA

Subzona: El Condado do Tea es la región más interior de las cinco 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 (extensión, edad, etc.): 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: 4m x 3m

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 battonage durante 6 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

Vinos: Val de Nora, Nora, Nora Da Neve

NORA DA NEVE 2016

ORIGEN: 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.

PRODUCCIÓN TOTAL: 12.000 botellas

COSECHA: 2016

La añada 2016 se caracterizó por una primavera fría y con mayor pluviometría que añadas anteriores seguida de un verano con acusadas sequías. A pesar de las condiciones climatológicas adversas, la añada presentó un buen estado sanitario y un óptimo grado de maduración que se tradujo en un vino de marcado carácter varietal, fresco y de boca sedosa y larga.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Albariño

CRIANZA: Crianza con "batonnage" durante 8 meses que aporta complejidad y potencia sin alterar la sutileza de la variedad.

ELABORACIÓN: La fermentación en bodega de Nora da Neve se lleva a cabo mediante el método borgoñón en barricas de roble francés de 225 y 600 litros.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: más de 25 años

SUELO: Suelo constituido por cantos rodados que retienen el calor del día para desprenderlo durante la noche, dando lugar a una buena maduración de la uva y a una mayor expresión del "terroir".

CLIMA: El clima predominante es el atlántico y debido a las altas precipitaciones anuales y la humedad, las viñas están conducidas sobre postes de granito (parrales) para mejorar la exposición al sol y no favorecer las enfermedades fúngicas

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 bodega. En boca, carnoso, fresco y de largo recorrido permitiéndonos disfrutar de su complejidad y elegancia.

MARIDAJE:

Perfecto maridaje con pescados blancos, especialmente cocinados al horno y con pescados grasos. Marida muy bien con la lamprea y con carnes con salsas suaves. Exquisito con mariscos cocidos o a la plancha, ahumados o queso de media o larga curación.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2,4 g/L

PUNTUACIONES:

MUNDUS VINI 2016
GUIA PEÑIN 2018

Medalla de Oro
93 ptos

VIÑA NORA nace en 2002 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. Esta ubicación permite mayor extracción de todo el potencial de la variedad Albariño y una absoluta expresión del terreno y su paisaje en el vino.

BODEGA VIÑA NORA



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Nora Neve

D.O. Rías Baixas

AÑADA 2016

VARIEDAD 100% Albariño

CRIANZA 8 meses en bodega