

La Nave 2019

VINO REGIONAL

100% zumo de uva
fermentado artesanalmente
Viticultura tradicional,
orgánica y sostenible

Los vinos de Casa Aurora nacieron siempre con una estructura piramidal muy del estilo de Borgoña. Vinos de Parcelas especiales y únicas como Valle del Río o La Galapana, Vinos de Pueblo como Poula o Clos Pepín y ahora sumamos al proyecto nuestro vino regional. La Estrella que nos faltaba y que no era otra que nuestra visión de un vino del Bierzo. De todo el Bierzo. No ya del Bierzo Alto como subregión o de la Villa de Albares como unidad geográfica exclusiva.

Pretendemos crecer de la mano de este vino que al igual que sus hermanos pertenecerá a la D.O. Bierzo en las próximas añadas.

Para mi, La Nave es la reinterpretación de los vinos que siempre se bebieron en mi casa, en el Bierzo. Los "vinos del consumo" de antes de las modas.

Bodega: Casa Aurora
Elaboración: Germán R. Blanco
Viticultura: Viticultores del Bierzo
Nombre del vino: La Nave
Cosecha: 2019
Clasificación de la cosecha: Excelente
Embotellado: Septiembre 2019
Viñedo: Cepas mercenarias. Uva de viñedos viejos comprada a viticultores del Bierzo y cultivada de manera tradicional bajo nuestra supervisión
Municipios: Columbrianos, Albares, Villadecanes
Altitud: 501-810 msnm
Región: Bierzo
Sub-Región:
Suelos: mayoritariamente arcilla

Variedades: Mencía (90%), Garnacha Tintorera y Palomino
Edad de las cepas: Edad Media 65 años
Estilo de formación y poda: vaso tradicional
Irrigación: No
Despampanado: Si
Desnietado: No
Deshojado: No
Aclareo de racimos: No
Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña y en varias pasadas
Fecha de vendimia: Primera y Segunda semana de Septiembre de 2019
Despallado: Si al 80%
Estrujado: No
Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado
Depósitos: Depósitos abiertos de PVC

Maceración prefermentativa: No
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo
Temperatura de fermentación: 21°C +/-
Remontados/bazuqueos: bazuqueos
Fermentación maloláctica: Si. Espontánea y a final de verano. 100% en las barricas
Crianza: 10 meses en total. 8 meses en barricas francesas usadas de 400 y 500 l, 2 meses en ánforas de 500, 200 y 150 l, 1 mes en boticella de roble francés de 1000 l.
Filtración: Si, muy ligera
Estabilización: Si
Clarificación: No
Producción: 6.144 botellas de 0,75 l. % Vol.: 12,5



VINO CLARO Y BRILLANTE,
CON MUCHOS FRUTILLOS ROJOS,
ESPECIAS Y HIERBAS EN NARIZ.

AFILADO Y VIBRANTE EN BOCA
CON UN TRAGO MUY LARGO.

