



LA
NAVE
CASA
AURORA

La Nave 2021

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.

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

AFILADO Y VIBRANTE EN BOCA
CON UN TRAGO MUY LARGO.

Bodega: Casa Aurora

Elaboración: Germán R. Blanco

Viticultura: Tradicional y orgánica

Nombre del vino: La Nave

Cosecha: 2021

Clasificación de la cosecha: Excelente

Embotellado: junio 2022

Viñedo: Cepas mercenarias. Uva de viñedos viejos comprada a viticultores del Bierzo y cultivada de manera tradicional bajo nuestra supervisión

Municipios: Albares (95%) y Columbrianos

Altitud: 501-810 msnm

Región: Bierzo

Sub-Región:

Suelos: Mayoritariamente arcilla

Varietades: Mencía (90%), Garnacha Tintorera y Palomino

Edad de las cepas: Edad Media 46 años

Estilo de formación y poda: Vaso tradicional y espalderas (20%)

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 2021

Despalillado: Si

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.

Crianza: 9 meses en diferentes envases

(Fudre de roble francés, barricas francesas grandes y usadas, inox, huecos flextank

Filtración: No

Estabilización: No

Clarificación: No

Producción: 13.000 botellas de 0,75l.

% Vol.: 12,5

VILLA DE ALBARES



CASA
AURORA