



Tinto Crianza “Viña Nora”

*“Un clásico renovado”
“A refreshed classic”*



CRianza | MATURATION



Bordelesa 750 mL;
316 mm, 540g.
Peso/weight botella: 1,29 Kg.



Natural cork
44x24mm.



Caja/ Cases: 6 bottles,
Peso caja/case weight: 7,7Kg.



Cases/ EUR pallet: 125.
Bottles /pallet: 750.

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
[Contains sulphites.](#)

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino tinto crianza. DOP Valencia
[Oak-aged red wine. DOP Valencia](#)



ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



13 %vol.

VARIEDADES | GRAPE VARIETIES



Tempranillo 70% y Garnacha 30%
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
[Vineyards between 500 and 900 m altitude.](#)

ELABORACIÓN | WINEMAKING



Vino tinto elaborado a partir de la selección de nuestras mejores parcelas, vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Vinificadas por separado y posteriormente ensambladas para preservar la expresión varietal.
[Red wine made from the selection of our finest plots, harvested at their optimal ripeness. Vinified separately and later blended to preserve the varietal expression.](#)

CRianza | AGEING



6 meses en barrica de roble francés y americano.
[6 months in French and American oak.](#)

NOTAS DE CATA | TASTING NOTES



Color: Rojo rubí con reflejos violáceos, de intensidad media-alta, brillante y vivaz.
Aroma: Pronunciada nariz con aromas tostados, especiados y frutas confitadas, en exquisito y elegante equilibrio.
Boca: Carnoso y envolvente, sutil en estructura con taninos muy redondos e integrados. Final largo y armónico.
[Color:](#) Ruby red with violet reflections, medium-high intensity, bright and lively.
[Aroma:](#) Pronounced intensity with toasted, spicy, and candied fruit aromas, in an exquisite and elegant balance.
[Taste:](#) Full-bodied and enveloping, subtle in structure with very round and integrated tannins. Long and harmonious finish.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Ideal para carnes rojas, caza, guisos tradicionales, quesos curados y arroces.
Temperatura óptima de servicio 16-18°C.
[Ideal for red meats, game meat, traditional stews, cured cheeses, and rice dishes.](#)
[Optimal serving temperature: 16-18 °C.](#)