



Noelia Bebelier

03

Copyright @ 2015

All rights reserved. All materials in this magazine are not allowed to be reproduced, distributed or transmitted in any form without mention of the source.

Adega San Salvador de Soutomaior, S.L.
C/ Carburos, 3 1ºG
36690 Arcade
Pontevedra
Spain

www.noeliabebelia.com

FIND US ONLINE
www.noeliabebelia.com

READ ONLINE
www.issuu.com/

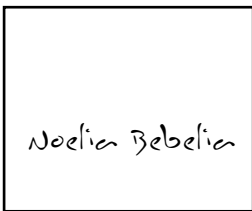
WATCH OUR FILMS
www.vimeo.com/

SHOP
www.noeliabebelia.com

FOLLOW US

 www.facebook.com/bebelianoelia

 www.twitter.com/noeliabebelia



Bebelia magazine

THE NOELIA BEBELIA MAGAZINE

C O N T E N T S

06
Nuestra historia
Our story

10/12
Manifesto

14
Rías Baixas D.O. Soutomaior

22
Viticultura obsesiva
Obsessive viticulture

34
Elaboración minimalista
Minimalist winemaking

42
Nuestros vinos
Our wines



“

tenemos una fe ciega
en la capacidad de
envejecimiento del
albariño.

*we have a strong
belief in the capaci-
ty of Albariño to age
well.*

Noelia Bebelia

UNA HISTORIA DE ESFUERZO Y PASIÓN

Nos presentamos, somos Simón y Noelia, viticultores, socios, marido y mujer.

Todo comenzó cuando hace años nos planteamos un reto: elaborar un albariño que devolviese a Soutomaior la consideración y fama que siempre tuvieron sus albariños, para muchos los mejores del mundo.

Plantamos 6.000 cepas de albariño en una finca de 3 ha. en la montañosa ladera del río Verdugo.

Hicimos un gran esfuerzo para diseñar una plantación “perfecta”, que exaltase las características de la subzona de Soutomaior. Para retratar la verdadera personalidad del “terroir”, necesitábamos renunciar al frescor de los albariños jóvenes. Fue así como conseguimos elaborar un albariño que alcanzaba su máxima expresión a partir del segundo año.

Simón y Noelia.

Let us introduce ourselves. We are Simón and Noelia, wine growers, partners, husband and wife.

It all started years ago when we set a challenge: return to Soutomaior's Albariño wine the consideration and fame it always had. It was considered for many experts, the best in the world.

We planted 6,000 albariño vines on an estate of 7 acres in the mountainside of the Verdugo river.

We made a great effort to design a “perfect” plantation, which would exalt the characteristics of sub-area of Soutomaior.

To portray the true identity of “terroir”, we needed to renounce the freshness of youth Albariño wine. That was how we got to develop a Albariño wine that reached its peak after the second year.

The praise and recognition we are getting, make us feel motivated to continue to achieve the dream that pushed us at first.

Simón y Noelia.

Noelia y Simón



Para elaborar un vino que representase con autenticidad el albariño de Soutomaior necesitábamos cosechar uvas de una extrema calidad.

Debíamos tener una plantación modelo. Buscamos ayuda, asesoramiento de los mejores especialistas accesibles. Formamos un equipo con enólogos, investigadores del CSIC, investigadores de la universidad y otros centros.

El primer enólogo que nos ayudó en algún que otro centro de formación e investigación. el diseño de la finca fue Jesús Pita Sors, toda una autoridad en el ámbito de la investigación del albariño. También debemos agradecer la colaboración en el proyecto al dpto. de Biología Vegetal de la Universidad de Vigo, a Carmen Martínez del CSIC, a Julián Benítez de la estación de viticultura de Leiro ...

“

Sin viñas, ni cubas ni mucho dinero para comenzar, sólo ganas de hacer un vino extraordinario.

No vines, no tanks nor too much money, we only had the dream to create superior wines.

Nos pusimos manos a la obra para seleccionar la ubicación. Hicimos un estudio de las mejores parcelas de la subzona de Soutomaior .

La favorita, el alto de “A Candán”.

Un monte de orientación sur, el la montañosa ladera del río Verdugo.

Con el elenco de investigadores y enólogos que habíamos involucrado en el proyecto, fue sencillo diseñar la plantación ideal para alcanzar nuestro objetivo, uvas extraordinarias para elaborar el auténtico albariño de Soutomaior.

LA BODEGA EXPERIMENTAL

A medida que la finca iba tomando forma, quisimos empezar a experimentar con pequeñas vinificaciones. Para ello construimos una bodega experimental en el garaje de nuestra casa, con dos pequeñas cubas con control digital de temperatura y todo el instrumental analítico

necesario para comenzar con los ensayos.

El encargado de las instalaciones de esta bodega experimental fue Industrias Céspedes.

Al finalizarla, orgullosos del resultado, intercambiamos unas fotos de la bodega. Casualmente, un día, Jaime Céspedes le enseña estas fotos al premiado enólogo Pablo Estévez. Pablo, intrigado por el proyecto, se pone en contacto con nosotros. Aquí comenzaría una colaboración muy estrecha con Pablo que sigue en la actualidad. A día de hoy, Pablo Estévez es una figura fundamental en el avance de nuestro proyecto. Nuestro agradecimiento a Pablo es inmenso y nunca recompensaremos suficientemente su entrega.

En esta bodega comenzamos con los ensayos para lograr un albariño que mejorase con el tiempo.

Cuatro años más tarde lo habíamos conseguido, nuestro albariño mejoraba extraordinariamente a partir del segundo año.

To produce a wine that represented the character of Soutomaior wines, we needed extreme quality Albariño grapes. We needed to have a “perfect” vineyard. We sought help and advice from the best specialists available. We created a team of winemakers, CSIC researchers, university researchers and other centers. The first winemaker who helped us in the design of the estate was Jesus Pita Sors, an authority in the field of Albariño research. We also have to thank the collaboration in the project to the department of Plant Biology, University of Vigo, CSIC, Julian Benítez of viticulture Leiro research center ...

Our work started with the selection of the location. We made a study of the best fields of the subarea of Soutomaior. The favorite was the mountain of “A Candán” with south facing slopes looking onto the river Verdugo.

With the group of researchers and winemakers who were involved in the project, it was easy to design the ideal way to achieve our goal, extraordinary gra-



pes from Soutomaior location.

THE EXPERIMENTAL WINERY

As the state was taking shape, we wanted to start experimenting with wine-making on a small scale. So we built an experimental winery in the garage of our house with two small tanks with digital temperature control and all the analytical tools necessary to begin trials. The facilities manager of this experimental winery was Industrias Céspedes. Upon completion, proud of the result, we exchanged a few photos of the winery.

Coincidentally, one day, Jaime Céspedes show these pictures to winning winemaker Pablo Estevez. Pablo, intrigued by the project, contacted us. This was the beginning of a close collaboration with Pablo that continues today.

Today, Pablo Estevez is a key figure in the advancement of our project. Our thanks to Pablo is immense and we never be able to thank him enough.

We started with trials for a wine that could improve with age.

Four years later we had achieved ,our Albariño remarkably improved from the second year.

Ma nifes to

ELABORACIÓN MINIMALISTA

Noelia Bebelia es una micro-bodega, orientada hacia el terroir, cuya filosofía fundacional es crear vinos extraordinarios que trasciendan el sentido del tiempo y lugar. Los cinco pilares fundamentales sobre los que se asienta nuestra filosofía de hacer vino pueden ser resumidos en:

1.- Los grandes vinos se crean en el viñedo. Prácticas sostenibles, asociadas a una gran cantidad de trabajo manual, nos permiten mantener nuestras viñas en equilibrio y gestionar personalmente nuestro reducido viñedo.

2.- Solo uvas sanas y en plena maduración tecnológica producen vinos extraordinarios, de este modo seleccionamos racimo a racimo y uva a uva nuestra vendimia antes de someterla a prensado.

3.- Menos es más resume nuestra filosofía no-intervencionista y enfoque minimalista en la elaboración de vino.

4.- Manejo cuidadoso del vino a lo largo de su proceso de elaboración.

5.- Paciencia, paciencia, paciencia y luego,... un poquito más de paciencia.

Y por último, no comercializamos un vino si no creemos que satisface nuestros exigentes criterios de calidad. Tampoco clasificamos un vino como SINGULAR si la añada o el vino no garantizan su designación.

Nuestros vinos no son elaborados, sino creados desde un enfoque intransigente y apasionado que se centra en la calidad y la atención en cada detalle, por diminuto que éste sea.

El extraordinario viñedo y terroir que cultiva Noelia Bebelia es lo que crea el vino, nuestro enfoque minimalista en la elaboración, simplemente expresa su verdadero potencial.

VIÑEDO

Noelia Bebelia cultiva un único viñedo en Soutomaior, con una superficie de 3 ha.

MISSION/ VISION

Nuestra meta es elaborar vinos extraordinarios de reconocimiento internacional, hechos exclusivamente con uvas procedentes de nuestra finca, ubicada en Soutomaior, subzona de la d.o. Rías Baixas. La calidad de nuestro vino será fruto de nuestra pasión por la excelencia incondicional y atención a cada pequeño detalle. Esto nos motivará para persistir, y a nuestros clientes para valorar y perseguir nuestros vinos. Alcanzaremos nuestra meta y visión trabajando juntos, en espíritu de equipo y mutuo respeto. Comprometidos con nuestros valores fundamentales, y por encima de todo, disfrutando de lo que hacemos y divirtiéndonos mucho elaborando y compartiendo nuestro vino.

TERROIR

Confiamos en que la unicidad del terroir de Noelia Bebelia y su viticultura sostenible, unido con la gestión personal del viñedo, nos proporciona uvas de extrema calidad, dando lugar a vinos de profundo carácter y complejidad. Creemos que podemos mejorar la elaboración y viticultura aplicando de forma selectiva las últimas tecnologías a la vez que mantenemos un enfoque tradicional no-intervencionista. Creemos en el conocimiento de la planta y sus relaciones con su ecosistema como fuente de calidad y rechazamos teorías basadas en la superstición.

SOSTENIBILIDAD

Nos consideramos simplemente siervos de la tierra, de forma que aplicamos las mejores prácticas sostenibles en el viñedo y la bodega para reducir el impacto del hombre en el medioambiente y sociedad. Usaremos prácticas sostenibles y productos ecológicos, siempre que sea posible, en la elaboración y distribución de nuestros vinos.

Manifesto

1. Great wines are created in the vineyard where our winemaking starts. Sustainable practices coupled with a tremendous amount of hand labour permit us to keep our vines in balance and to manage our reduced yields.

2. Clean fresh fruit produces superior wine and, as such, we individually bunch sort all of our white wine grapes.

3. Less is more summarizes our non-interventionist, minimalist wine making approach.

4. Gentle handling of the wine throughout the wine-making process.

5. Patience, patience, patience, and then just a bit more patience.

Additionally, we will not release a wine if we do not believe that it meets our stringent quality standards and we will declassify a Terroir Series wine if the vintage or the wine does not warrant the Terroir Series designation.

Our wines are not made, but, are created by an uncompromising and passionate focus on quality and attention to detail in all aspects of the wine making process that permits the wine and the vineyard to express their true potential. The superb vineyard and terroir of the Noelia Bebelia of which we are the stewards, create the wine, our minimalist winemaking just lets the wine express its true potential. Santé!

MINIMALIST WINEMAKING

Noelia Bebelia is a terroir driven, small winery whose underlying philosophy is to create premium wines that have a sense of time and place and that are a product of our mission/vision and core values. The five cornerstones of our winemaking philosophy can be summarized as follows:

MISSION/ VISION

Our mission is produce internationally recognized, superior wines made exclusively with estate grown fruit from the Soutomaior-Rias Baixas sub-appellation that are reflective of this unique terroir. The quality of our wine will be a product of our passion for uncompromising excellence and attention to detail, and will inspire us to continue, and our clients to value and to seek out our wines. We will achieve our mission and vision by working together in a spirit of teamwork and mutual respect in accordance with our core values and above all while enjoying what we do and having a lot of fun, creating and sharing our wine.

VINEYARDS

Noelia Bebelia harvests a vineyard in Soutomaior with a total area of 7 acres.

TERROIR

We believe that the Noelia Bebelia's unique terroir and our sustainable viticulture practices, coupled with our low-yield crop management will provide Noelia Simón with the best fruit, producing wines of pronounced character complexity and bearing a sense of place and time. We believe that we can enhance the wine making and viticulture process by the selective application of the latest technology in the vineyard and the winery while respecting the traditional non-interventional winemaking style and sustainability that we embrace.

SUSTAINABILITY

We are only stewards of the land and, as such, we will apply sustainable best practices in the vineyard and the winery to reduce the impact of our footprint on the environment, our neighbors, and society as a whole. We will use environmentally sound practices and products wherever possible in the making and marketing of our wines and all the while protecting the resources and infrastructure of Noelia Bebelia.

SOUTOMAIOR: LA ESENCIA DEL ALBARIÑO

Desde antiguo, los albariños de Soutomaior, junto con los del Hío, fueron considerados por muchos como los mejores del mundo. La intensidad de sus lluvias, sus suelos arenosos y la influencia del Río Verdugo, otorgan a esta variedad un lugar privilegiado para su desarrollo.

Since ancient times, Soutomaior albariño was considered by many as the best in the world. The intensity of the rainfall, sandy soils and the influence of Rio Verdugo, give this varietal the ideal place for its development.



RÍAS BAIXAS.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Los vinos de las Rías Baixas son el producto de una tierra única, compuesta por valles y zonas de litoral que se entrelazan bañados por el Atlántico. Crecen al amparo de un clima suave, donde la lluvia mantiene un verdor permanente y se complementa con las horas de sol que la uva necesita para alcanzar su plenitud. Los viñedos crecen en suelos arenosos poco profundos y ligeramente ácidos.

La variedad albariño representa el 94% de los viñedos inscritos. Se trata de una uva de grano pequeño, esférico y de color dorado oscuro. Alcanza una graduación alcohólica de 12 a 13 grados y una acidez de 7 a 9 gr/l.

Existe cierta controversia sobre la procedencia de la uva albariño. Algunas teorías sostienen que es originaria de Galicia, no sin fundamento. Pero otras versiones defienden que fueron los monjes de Cluny los que comenzaron a cultivarla en esta zona, o que fue traída en el siglo XI por Raimundo de Borgoña.

RÍAS BAIXAS.

APPELLATION

The Rias Baixas wines are the product of a unique land, consisting valleys and coastal areas of bordering the Atlantic. They grow in a mild climate, where rain keeps a permanent greenery and is complemented by hours of sunshine wich grapes need to mature correctly. The vines grow in shallow and slightly acidic sandy soils. The Albariño variety represents 94% of registered vineyards. It is a

grape of small grain, spherical and dark golden in color. Reaches an alcohol content of 12-13 degrees and an acidity of 7-9 g / l. There is some controversy over the origin of the Albariño grape. Some theories hold that it originated in Galicia. While others argue that the monks of Cluny which began to grow in this area. Or maybe it was brought in the eleventh century by Raymond of Burgundy.



“

la subzona más pequeña de las Rías Baixas.

The smallest subzone of Rías Baixas apellation.

SUBZONAS RÍAS BAIXAS.

La Denominación de Origen Rías Baixas abarca cinco subzonas:

- Ribeira do Ulla. Se extiende a lo largo del río Ulla, a ambos márgenes del mismo, donde coexisten zonas llanas y áreas de media montaña.
- Val do Salnés. Con su centro en Cambados, es la subzona de mayor superficie. Se sitúa en la margen izquierda de la Ría de Arosa, a nivel del mar. Es la comarca costera más llana de Galicia.
- Soutomaior. Se localiza en la desembocadura del río Verdugo, en la Ría de Vigo, en una zona eminentemente montañosa.
- Condado do Tea. Se encuentra en la margen derecha del río Miño. Se trata de un paisaje con relieves que discurre desde Tui hasta el límite con la provincia de Ourense.
- O Rosal. Junto a la desembocadura del río Miño, destaca por el cultivo de la uva en terrazas fluviales.

Rias Baixas appellation has five divisions:

- Ribeira do Ulla. It stretches along both sides of the river Ulla
- Val do Salnés. With its center in Cambados, it is the largest subzone. It is situated on the left bank of the Ría de Arosa, at sea level. It is the flat-test coastal region of Galicia.
- Soutomaior. It is located at the mouth of the Verdugo River in the Ría de Vigo, in a predominantly mountainous area.
- Condado do Tea. It is located on the right bank of the river Miño. It is a hilly landscape running from Tui to the border with the province of Ourense.
- O Rosal. At the mouth of the river Miño, it is known for the cultivation of grapes on river terraces.



Soutomaior es con mucha diferencia la subzona más pequeña de las Rías Baixas. Se encuentra al final de la ría de Vigo, y sus viñedos se cultivan en las montañosas laderas del río Verdugo. Tradicionalmente sus blancos se elaboran con uva 100% albariño. Situada en el corazón de la denominación de origen, su clima es intermedio, entre las subzonas situadas más al norte y las subzonas de las orillas del Miño. El suelo es muy arenoso y de baja fertilidad, por lo que el sistema de conducción en espaldera es el que mejor se adapta a estos suelos.

Soutomaior is by far the smallest of the Rias Baixas subzones. It is located at the end of the Vigo estuary and its vineyards are grown on the hillsides of the Verdugo river. Traditionally their wines are made with 100% Albariño grape. Located in the heart of Rias Baixas, its climate is intermediate between sub-areas further north and subareas of the banks of the Miño. The soil is very sandy and infertile, so the trellis system is best suited to the soils

“

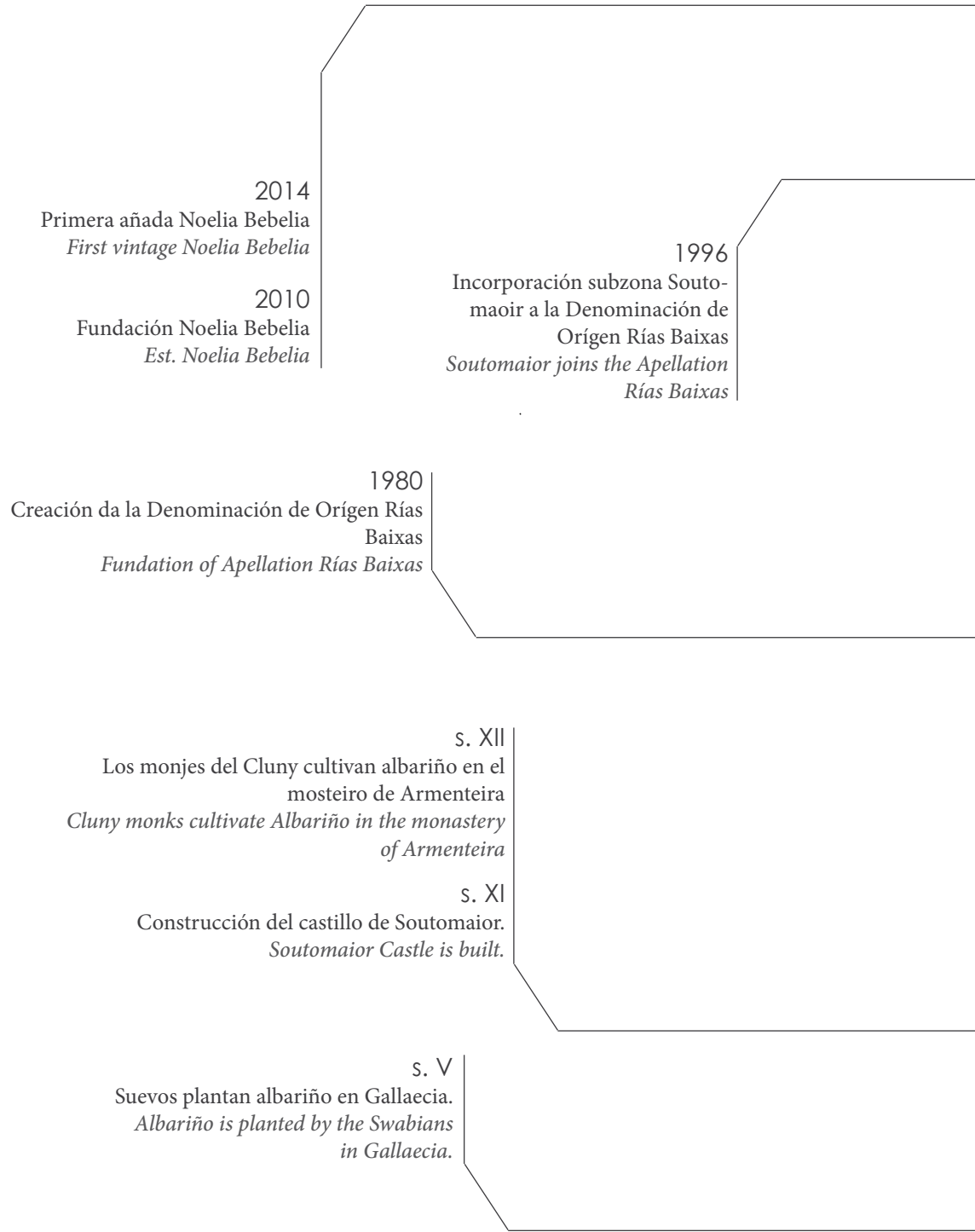
Los albariños de Soutomaior, junto con los del Hío, siempre atesoraron un gran prestigio.

Soutomaior albariño, has always had great prestige.



HISTORIA DEL ALBARIÑO Y FORMA- CIÓN DEL SUELO EN SOUTOMAIOR

THE HISTORY OF ALBARIÑO AND SOUTOMAIOR SOIL FOR-
MATION



SUELO ORGÁNICO

En Soutomaior su color es muy oscuro por la abundante proporción de materia orgánica. Muy arenoso y ácido. No se encharca nunca. Incluso después de llover si removemos un poco sigue estando polvoriento.

ZONA DE PRECITIPADO

Carece prácticamente de humus, por lo que su color es más claro, en él se depositan los materiales arrastrados desde arriba, principalmente, materiales arcillosos, óxidos e hidróxidos metálicos, etc.

SUBSUELO: XABRE

Está constituido por la parte más alta del material rocoso in situ, sobre el que se apoya el suelo, más o menos fragmentado por la alteración mecánica y la química. Este granito fragmentado se denomina “xabre” y es penetrable por las raíces de la viña.

ROCA MADRE: GRANITO

Es el material rocoso subyacente que no ha sufrido ninguna alteración química o física significativa. El granito se descompone con el paso de los años generando suelos ácidos. Esta acidez es la que caracteriza nuestros vinos.

LA VIÑA / VINEYARD

VITICULTURA
OBSESIVA
OBSESSIVE VITICULTURE

Simón y Noelia cultivan sus viñedos a escasos metros del río Verdugo. Su enfoque intransigente y apasionado que se centra en la calidad y la atención en cada detalle, por diminuto que éste sea, roza la obsesión.

Simón and Noelia cultivate a unique estate of 7 acres, few meters from Verdugo river. Their meticulous perfectionism make them pay attention to every detail in the cultivation of the vine. Their rigor in the management of the vine borders on obsession.

Los grandes vinos se crean en el viñedo. La viticultura de precisión es nuestra filosofía en el manejo del viñedo, en el cada cada planta, es tratada en forma individual y manual, utilizando la última tecnología disponible para maximizar la calidad. Suelo, madera, superficie foliar y producción deben estar en constante equilibrio. Sólo así la planta puede expresarse en plenitud y reflejar con sinceridad el terruño en el que se cultiva.

Great wines are created in the vineyard. Precision viticulture is our philosophy in the vineyard management in which each vine is managed individually and manually, using the latest technology to maximize quality. Soil, wood, leaf area and production must be in constant balance. Only then can the vine express the real potential of the terroir.

Los deshojados y despuntados son imprescindibles para favorecer la maduración del racimo y mantenerlo ventilado.
Leaf removal and trimming are essential to promote the maturation of the bunch and keep it ventilated.



El control de vegetación adventicia, realizado orgánicamente mediante medios mecánicos, favorece la biodiversidad en el viñedo.
Organic weed maintenance by mechanical means promotes biodiversity in the vineyard.



Simón y Pablo revisan continuamente el estado de la viña.
Simón and Pablo continually inspect the state of the vineyard.

“
Los grandes vinos se crean en el viñedo.
Great wines are created in the vineyard.

DATOS VIÑEDO
VINEYARD DATA

LATITUD: 40° 20' N
VARIEDAD: **ALBARIÑO**
PORTAINJERTO: 196-17
Nº PLANTAS: 6.000
MARCO PLANTACIÓN: 2,5x1,5
ORIENTACIÓN FILAS: **N-S**
SISTEMA CONDUCCIÓN: **SYLVOZ**

“

la bodega comienza en la entrada al viñedo

the winery begins in the vineyard entrance





“

Nuestro concepto de vigneron es **único** en Rías Baixas. Elaboramos todos nuestros vinos a partir de una única parcela que nosotros cultivamos.

Our concept of vigneron is unique in Rías Baixas. We elaborate all our wines from a single vineyard.



PRÁCTICAS CULTURALES

PRECISION VITICULTURE

RIEGO

El riego nos permite actuar sobre la degradación de acidez en el proceso de maduración.
Irrigation allows us to act on the degradation of acidity.



PODA

El sistema de conducción sylvoz permite equilibrar el vigor de cada planta.
Sylvoz pruning allows us to control the force of each vine.



DESPUNTE

Aumenta la aireación elimina brotes jóvenes propensos a ataques de patógenos.
It increases aeration and eliminates young leaves, more prone to be attacked by pathogens.



DESHOJADO

Facilita la maduración de los racimos.
It improves maturation of the grapes.



PREVENDIMIA

Unos días antes de vendimiar desechamos todas las uvas que no presentan un aspecto óptimo.
A few days before harvest, we discard all grapes that do not have an optimal appearance.



ACLAREO RACIMOS

Eliminando el exceso de carga favorecemos la madurez polifenólica.
Removing excess grapes favors the polyphenolic maturity.



CONTROL DE MADURACION

Monitorización de los principales indicadores de madurez para poder determinar la fecha óptima de vendimia.
Monitoring key indicators of maturity to determine the optimal harvest date.

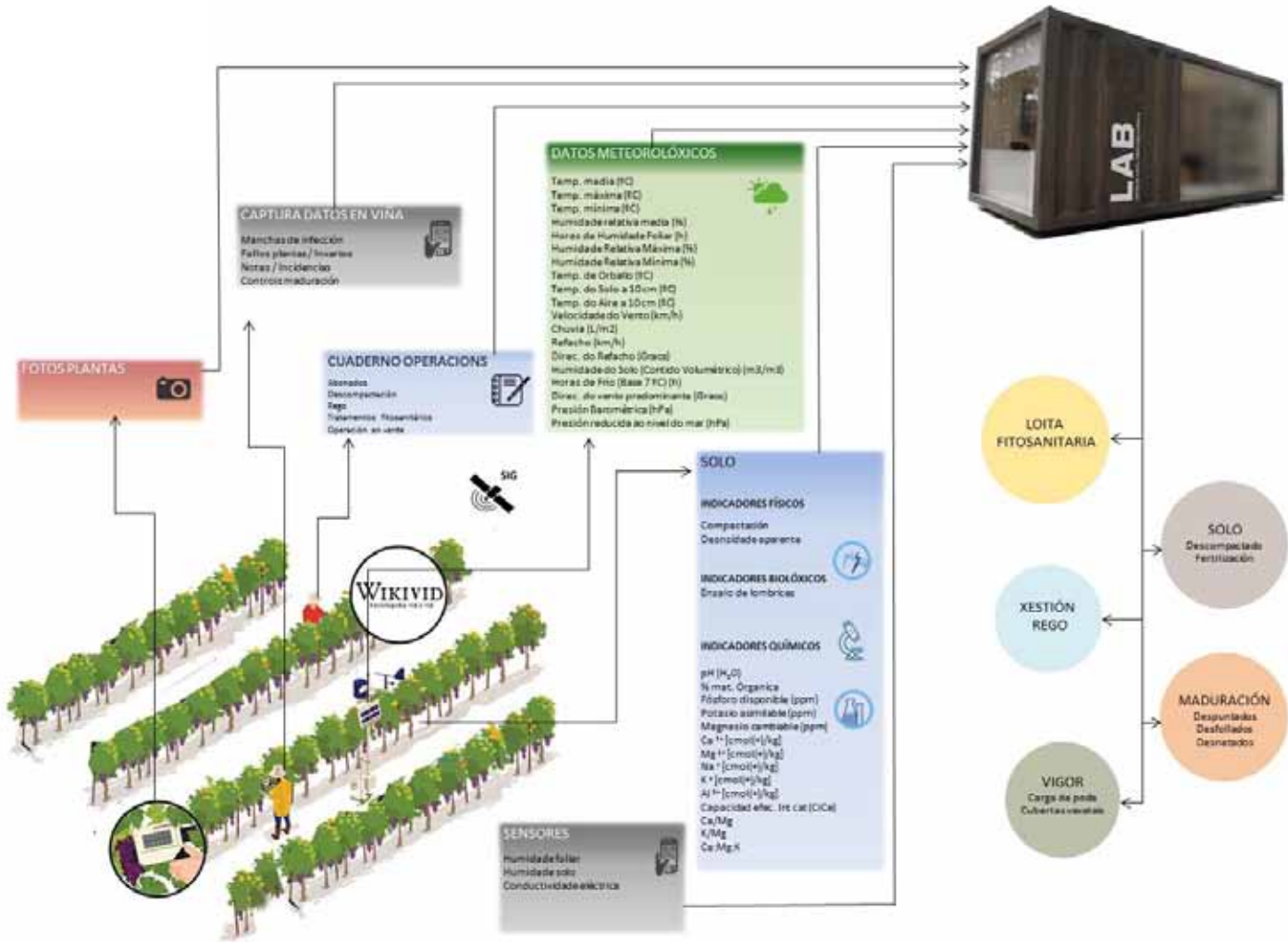




Identificamos cada una de nuestras plantas con un código para poder hacer una gestión cepa por cepa.
We identify each of our plants with a QR code to be able to do a one by one vine management.

Captamos datos en el viñedo de cada una de nuestras cepas, que son incorporados a una base de datos. Allí son analizados junto con datos metereológicos, de suelo y del cuaderno de operaciones.
Esto nos permite tener un conocimiento muy detallado y poder establecer un historial de cada una de las plantas de nuestro viñedo.

We collect data in the vineyard of each of our vines, which are incorporated into a database. Then, the data is analyzed together with meteorological data, soil and the logbook.
This allows us to have a very detailed knowledge and to be able to establish a history of each one of the plants of our vineyard.



ELABORACIÓN / WINE MAKING

ELABORACIÓN MINIMALISTA

MINIMALIST WINEMAKING

Menos es más resume nuestra filosofía no-intervencionista y enfoque minimalista en la elaboración de vino.

Todo nuestro esfuerzo en la campaña se centra en cosechar uvas en perfecto estado de madurez y sanidad.

Una vez en bodega estas uvas son prensadas ligeramente, sin ningún tratamiento mecánico previo y, finalmente, dejamos que el tiempo haga su trabajo.

Para nosotros es fundamental contar con uvas sanas, porque nos permite elaborar vinos con bajo contenido en sulfitos.

Sólo a partir de uvas excelentes podemos crear vinos extraordinarios.

Less is more summarizes our non-interventionist, minimalist wine making approach.

All our efforts in the campaign focus on harvesting grapes in the best conditions of matureness and health.

Once in the winery, these grapes are pressed lightly, without any prior mechanical treatment and finally, we let time do its work.

It is essential to have healthy grapes, because it allow us to produce wines with low content of sulphites.

Only from excellent grapes can we create extraordinary wines.



“

Prensamos directamente las uvas, sin despalillado ni estrujado previo. Esta filosofía minimalista nos exige vendimiar en perfectas condiciones de madurez y sanidad.

The grapes are pressed directly, without prior stripping or crushing. This minimalist philosophy requires us to collect in perfect condition of maturity and health.



Prensado vendimia entera.



Embotellado con vacío e inertización.



Limpieza de cubas.



Vinificación de Noelia Bebelia Singular en garrafas de vidrio. / Noelia Bebelia Singular winemaking in demijohns.

La elaboración de un vino es un proceso que requiere mucha calma y atención. Dejamos que el tiempo marque el ritmo de trabajo, permitiendo que la uva se exprese de forma natural, interviniendo únicamente si observamos desviaciones. Realizamos los trasiegos y filtrados imprescindibles y siempre con el mayor de la delicadeza, a muy bajas velocidades y minimizando la aireación del vino.

Creating a wine is a process that requires a lot of calm and attention. We let time set the pace of work, allowing the grapes to express naturally only intervening if we observe deviations. Racking and filtering are only performed if absolutely necessary and always with the utmost delicacy, at very low speeds and minimizing aeration of the wine.

“

Paciencia, paciencia, paciencia y luego,... un poquito más de paciencia.

Patience, patience, patience, and then just a bit more patience.



“

Porque cada detalle cuenta.
Even the smallest detail is important.



NUESTROS VINOS

OUR WINES

Nuestros vinos no son elaborados, sino creados desde un enfoque intransigente y apasionado que se centra en la calidad y la atención en cada detalle, por diminuto que éste sea.

El extraordinario viñedo y terroir que cultiva Noelia Bebelia es lo que crea el vino, nuestro enfoque minimalista en la elaboración, simplemente expresa su verdadero potencial.

Our wines are not made, but, are created by an uncompromising and passionate focus on quality and attention to detail in all aspects of the wine making process that permits the wine and the vineyard to express their true potential. The superb vineyard and terroir of the Noelia Bebelia of which we are the stewards, create the wine, our minimalist winemaking just lets the wine express its true potential.

“

Todo se concreta en 3/4 de litro.



VINOS

- 1 Noelia Bebelia Albariño
- 2 Noelia Bebelia Soberbioso
- 3 Noelia Bebelia Preguiceiro
- 4 Noelia Bebelia Singular

1



2



3



4



Noelia Bebelia
ALBARIÑO

Extraordinarily unusual concentration.



VARIETY	VARIETADES
Albariño 100 %	Albariño 100 %.
APPELLATION	DENOMINACIÓN
D.O. Rías Baixas - Soutomaior.	D.O. Rías Baixas - Subzona Soutomaior.
VINEYARDS	VIÑEDOS
On a single estate of 7 acres, Noelia Bebelia vineyards grow on the mountainside of the Verdugo River in Soutomaior, which is by far the smallest sub-zone of the Rías Baixas. Soutomaior is located at the end of the Ría de Vigo, one of the estuaries to which the appellation owes its name.	Procediente de una única finca de 3 ha. en la montaña-ladera del río Verdugo, perteneciente a la subzona de Soutomaior. Soutomaior es la subzona más pequeña de las 5 que componen la denominación de origen.
ESPOSURE	EXPOSICIÓN
South.	Sur.
SOIL	SUELO
Sand derived from the decomposition of granite.	Arenoso con capa intermedia de xabre y roca madre granito.
VITICULTURE	PRODUCCIÓN
Precision.	Alrededor de 20.000 botellas.
PRODUCTION	VENDIMIA
Approximately 20,000 bottles.	Manual en cajas de 20 kg.
FRUIT COLLECTION	VINIFICACIÓN
Grapes are harvested by hand in 20 kg crates.	Prensado directo sin estrujado. Crianza sobre lías finas.
WINEMAKING	VITICULTOR
Direct pressing without crushing. Aging on lees.	Simón Barcia / Noelia Calvar.
WINEMAKER	ENOLOGÍA
Pablo Estévez.	Pablo Estévez.
IDEAL SERVING TEMPERATURE	TEMPERATURA SERVICIO
13-15 °C (55-59 °F).	13-15 °C (55-59 °F).
RECOMMENDED GLASSES	COPAS RECOMENDADAS
Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01 82	Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01 82

Noelia Bebelia
SOBERBIOSO

*Oak fermentation provides it good
aptitude for aging well.*



VARIETY
Albariño 100 %

APPELLATION
D.O. Rías Baixas - Soutomaior.

VINEYARDS
On a single estate of 7 acres, Noelia Bebelia vineyards grow on the mountainside of the Verdugo River in Soutomaior, which is by far the smallest sub-zone of the Rías Baixas. Soutomaior is located at the end of the Ría de Vigo, one of the estuaries to which the appellation owes its name.

ESPOSURE
South.

SOIL
Sand derived from the decomposition of granite.

VITICULTURE
Precision.

PRODUCTION
Approximately 1,000 bottles.

FRUIT COLLECTION
Grapes are harvested by hand in 20 kg crates.

WINEMAKING
Direct pressing without crushing.
Aging on oak.

WINEMAKER
Pablo Estévez.

IDEAL SERVING TEMPERATURE
13-15 °C (55-59 °F).

RECOMMENDED GLASSES
Riedel Sommeliers 4400/30,
Spiegelau Authentis 440 01 82

VARIEDADES
Albariño 100 %.

DENOMINACIÓN
D.O. Rías Baixas - Subzona Soutomaior.

VIÑEDOS
Procediente de una única finca de 3 ha. en la montañosaladera del río Verdugo, perteneciente a la subzona de Soutomaior.
Soutomaior es la subzona más pequeña de las 5 que componen la denominación de origen.

EXPOSICIÓN
Sur.

SUELO
Arenoso con capa intermedia de xabre y roca madre granito.

PRODUCCIÓN
Alrededor de 1.000 botellas.

VENDIMIA
Manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN
Prensado directo sin estrujado.
Crianza en barricas de roble de 500 litros.

VITICULTOR
Simón Barcia / Noelia Calvar.

ENOLOGÍA
Pablo Estévez.

TEMPERATURA SERVICIO
13-15 °C (55-59 °F).

COPAS RECOMENDADAS
Riedel Sommeliers 4400/30,
Spiegelau Authentis 440 01 82

Noelia Bebelia
PREGUICEIRO

*This atlantic red will satisfy the most
fussy tasters.*



VARIETY
Albariño 100 %
APPELLATION
D.O. Rías Baixas - Soutomaior.
VINEYARDS
On a single estate of 7 acres, Noelia Bebelia vineyards grow on the mountainside of the Verdugo River in Soutomaior, which is by far the smallest sub-zone of the Rías Baixas. Soutomaior is located at the end of the Ría de Vigo, one of the estuaries to which the appellation owes its name.
ESPOSURE
South.
SOIL
Sand derived from the decomposition of granite.
VITICULTURE
Precision.
PRODUCTION
Approximately 500 bottles.
FRUIT COLLECTION
Grapes are harvested by hand in 20 kg crates.
WINEMAKING
Direct pressing without crushing. Aging on oak.
WINEMAKER
Pablo Estévez.
IDEAL SERVING TEMPERATURE
13-15 °C (55-59 °F).
RECOMMENDED GLASSES
Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01 82

VARIEDADES
Caiño, sousón , brancellao.
DENOMINACIÓN
D.O. Rías Baixas - Subzona Soutomaior.
VIÑEDOS
Procediente de una única finca de 3 ha. en la montaña ladera del río Verdugo, perteneciente a la subzona de Soutomaior. Soutomaior es la subzona más pequeña de las 5 que componen la denominación de origen.
EXPOSICIÓN
Sur.
SUELO
Arenoso con capa intermedia de xabre y roca madre granito.
PRODUCCIÓN
Alrededor de 500 botellas.
VENDIMIA
Manual en cajas de 20 kg.
VINIFICACIÓN
Prensado directo sin estrujado. Crianza en barricas de roble de 220 litros.
VITICULTOR
Simón Barcia / Noelia Calvar.
ENOLOGÍA
Pablo Estévez.
TEMPERATURA SERVICIO
13-15 °C (55-59 °F).
COPAS RECOMENDADAS
Riedel Sommeliers 4400/30, Spiegelau Authentis 440 01 82

Noelia Bebelia
S I N G U L A R

*Oak fermented. The ultimate
expression of the Noelia Bebelia
philosophy.*



VARIETY
Albariño 100 %

APPELLATION
D.O. Rías Baixas - Soutomaior.

VINEYARDS
On a single estate of 7 acres, Noelia Bebelia vineyards grow on the mountainside of the Verdugo River in Soutomaior, which is by far the smallest sub-zone of the Rías Baixas. Soutomaior is located at the end of the Ría de Vigo, one of the estuaries to which the appellation owes its name.

ESPOSURE
South.

SOIL
Sand derived from the decomposition of granite.

VITICULTURE
Precision.

PRODUCTION
Approximately 100 bottles.

FRUIT COLLECTION
Grapes are harvested by hand in 20 kg crates.

WINEMAKING
Direct pressing without crushing.
Aging on oak.

WINEMAKER
Pablo Estévez.

IDEAL SERVING TEMPERATURE
13-15 °C (55-59 °F).

RECOMMENDED GLASSES
Riedel Sommeliers 4400/30,
Spiegelau Authentis 440 01 82

VARIEDADES
Albariño 100 %.

DENOMINACIÓN
D.O. Rías Baixas - Subzona Soutomaior.

VIÑEDOS
Procediente de una única finca de 3 ha. en la montañosaladera del río Verdugo, perteneciente a la subzona de Soutomaior.
Soutomaior es la subzona más pequeña de las 5 que componen la denominación de origen.

EXPOSICIÓN
Sur.

SUELO
Arenoso con capa intermedia de xabre y roca madre granito.

PRODUCCIÓN
Alrededor de 100 botellas.

VENDIMIA
Manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN
Prensado directo sin estrujado.
Crianza en barricas de roble de 500 litros.

VITICULTOR
Simón Barcia / Noelia Calvar.

ENOLOGÍA
Pablo Estévez.

TEMPERATURA SERVICIO
13-15 °C (55-59 °F).

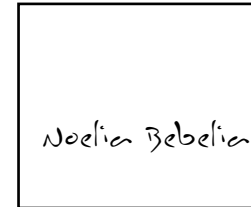
COPAS RECOMENDADAS
Riedel Sommeliers 4400/30,
Spiegelau Authentis 440 01 82



“

Por encima de todo, disfrutamos de lo que hacemos.
Above all, we enjoy what we do and we have a lot of fun.





FIND US ONLINE

FIND US ONLINE
www.noeliabebelia.com

READ ONLINE
www.issuu.com/

WATCH OUR FILMS
www.vimeo.com/

SHOP
noeliabebelia.com

FOLLOW US



www.facebook.com/bebelianoelia



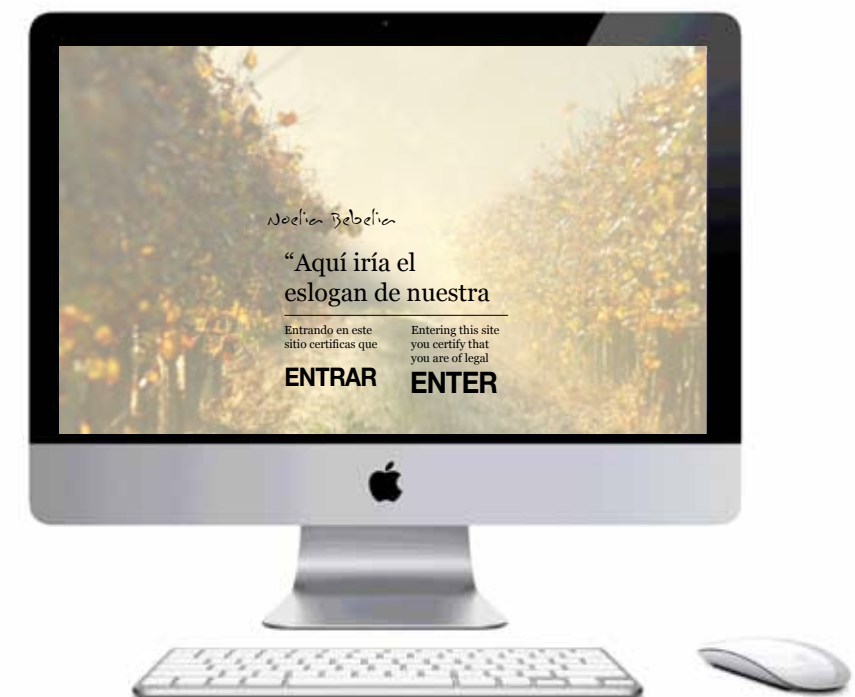
www.twitter.com/noeliabebelia

Copyright @ 2015

All rights reserved. All materials in this magazine are not allowed to be reproduced, distributed or transmitted in any form without mention of the source.

Simón y Noelia

info@noeliabebelia.com



Síguenos online en www.noeliabebelia.com. Actualizamos frecuentemente nuestra plataforma con novedades para mantenerte informado. También puedes suscribirte o comprar nuestros vinos en la tienda online.

Find us online at www.noeliabebelia.com. We update the online platform with features and news to keep you informed and connected. You can also subscribe to us and purchase our wines on our online shop.

