



BODEGAS EDRA

Ayerbe - Huesca

Blancoluz

<http://www.bodega-edra.com/>



Añada 2018

Crianza NO

Nº botellas 1.500

Variedades 100% VIOGNIER

Localización de los viñedos en Ayerbe. Terrenos arcillo calcáreo, canto rodado y con fuerte abundancia de limo.

A la recepción de la uva se realiza una maceración en frío con nieve carbónica, búsqueda de extracción de aportes de la piel sin romper la baya. 10% realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. El resto en depósito de Inox con trabajo de lías. Coupage final y descanso en Inox hasta embotellado.

Zona expuesta a los vientos, trabajos en viñedo biodinámicos y ecológicos.

Cata de vino

VISUAL: Color amarillo con tonos leves a dorado, buen aguante de la añada por el uso de la barrica en su elaboración.

OLFATIVA: Manzana amarilla, especias de pimienta blanca, frutos secos, perfumado, tropical, Notas de jazmín, chocolate blanco,

GUSTO: Primer ataque en boca es fresco, paso en boca ligero con finales largos y un punto caliente. Finales cítricos en boca con recuerdos a pastelería, cremoso en boca por la acción de las lías, melocotones, graso y elegante.

MARIDAJE: Aves, pescados grasos, pescados asados, carnes blancas, chipirones,
Para apreciar bien sus cualidades debe servirse a de 8º a 10º

