



## SELECCIÓN

AGRICULTOR · ARTESANO · ARTISTA



## 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. Coupaje 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 8° a 10°

