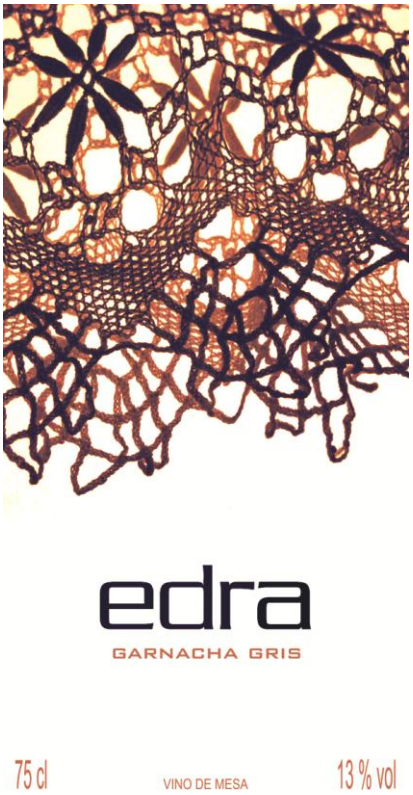

EDRA
Garnacha Gris
2016

Edra Garnacha Gris 2016, variedad de Garnacha prácticamente desaparecida. El viñedo ubicado en pleno desierto en el bajo Aragón, con pluviometrías de 100 ml al año, tiene una edad de alrededor de 80-100 años…

La uva con piel de color amarillento tostado, y mosto totalmente Gris, al fermentar aparecen colores cobrizos en el vino, dando aromas a sanguina, granada y cierta mandarina. Frutos de recuerdos dulces y frescos con una acidez refrescante que marida fantásticamente con encurtidos, salados y quesos azules.

Por ser un vino lejano (en Lecera-Zaragoza-) de la mención IGP Ribera del Gallego, donde Edra bodega está ubicada (en Ayerbe-Huesca-) el vino se etiqueta como vino Varietal.

Ficha técnica:

- Producción… 555 botellas de 75 cl
- Alcoh. … 13%. pH: 3,38. Ac T: 6,05
- Variedades… Garnacha Gris 100%
- Vendimia…… Manual 3 de Septiembre.
- Fermentación… en barrica de 225l hasta 1080 de densidad; bazuqueos abiertos y cerrados.
- Maloláctica… sin hacerla.
- Envejecimiento… con sus lías en depósito durante 1 mes

Garnacha Gris…..
Es la variedad local mejor adaptada a la zona, al clima, al sol, a la tierra.

Hemos reaprendido y reinterpretado el cultivo y la vinificación de esta variedad, que tiene con un racimo compacto, necesitado de sol, y que alcanza la madurez idónea a primeros de Septiembre.

La elaboramos como monovarietal con el fin de poner en valor la tipicidad de variedad, suelo y clima. Y ninguna añada deja de sorprendernos!

Porqué puntillas...
Las puntillas representan el tejido a mano, el patrimonio heredado de generación en generación, de la misma manera que en el viñedo, el trabajo preciso y comprometido de y para la familia tiene un valor incuantificable.

Edra bodega y viñedos SL
IGP Ribera del Gállego-Cinco Villas
www.edraculturaynatura.com / edra@bodega-edra.com