

“BlancoLuz”

Variedad Viognier. 2016

“BlancoLuz”, que hace que los amantes del vino blanco tengan el placer a su alcance. Esta vid, casi desconocida en el viñedo español, proporciona un vino, vino de buena mesa, está elaborado al 100% con la variedad **Viognier** blanco corpulento con textura muy suave. Al ataque evoca aromas a flores muy finos, como madreselva, romero y frutas frescas como piña y albaricoque, evolucionando enseguida a la pera dulce, y terminando curiosamente en aromas intrínsecos a nuestro clima, como frutos secos y ligeros tostados. Es también especiado y por su alta madurez, llena la boca de miel y sensaciones dulces.

No es una variedad fácil en su cultivo y ha sido elaborado con mimo y máxima protección. Desconocida en nuestra zona, por esa razón se etiqueta como **Vino de Varietal**. La añada y la variedad aparecen en la parte posterior.

Para trasladar todo el esfuerzo realizado en la viña hasta su copa de vino, se maceró en frío para extraer todos sus tesoros atrapados en la piel de la uva y trasladarlos al oro líquido, el mosto, que con el cuidado de una fermentación suave, se transforman en una explosión sensorial cuando se acerca el vino a nuestros sentidos. Una pequeña fracción se fermenta en barrica de roble, para conseguir completar una experiencia inolvidable cuando decida probarlo.

Con un espectro de posibilidades de maridaje enorme, el pescado blanco y marisco como cangrejo, langosta y vieiras hacen que su suavidad engolosine su paso en boca, aunque también con carnes blancas e incluso con queso azul, aparecen matices fantásticos. Buen provecho!!

Ficha técnica:

- Variedades**..... Viognier 100%.
- Terruño**..... viñedo propio de suelo arcillo-calcáreo, profundo y drenante. Finca “F.Larga” y “C.corral” en Contienta. **Viñedo ecológico**.
- **Añada 2016**.....Invierno de lluvia a partir de febrero,nevada en Marzo, sano y frío. Primavera con pluviometría media, 102 mm en marzo y Abril, Mayo lluvioso. Verano empezó lluvioso en Junio, 35 litr, después muy muy calido, especialmente Julio con mas de 40 grados varios días y también Agosto, lo habitual ,...la naturaleza siempre desconocida y la que manda.... llevando la vendimia a fechas habituales, el 4 de septiembre de 2016
- **Vendimia**.....4 de septiembre.
- Fermentación**.....en inoxidable, premaceración en cámara de frío, prensado 0,4 bar.
- **Maloláctica**.....2 % en barrica con ”batonnage” y adición de sus lías
- **El vino**.....pH 3,32, Ac.Tot.6,51, Ac.Volát. 0,21. 12,9% vol.

La fotografía de la etiqueta, “Ne Timeas I”, obra de la artista M^aPi Rivera, oscense de reconocimiento internacional.

Edra bodega y viñedos SL
www.edraculturaynaturaynatura.com / www.bodega-edra.com
edra@bodega-edra.com

