

Edra , EN EL PRE-PIRINEO ARAGONÉS...

El proyecto **Edra** comienza su andadura en el año 1999, en el término de Ayerbe (Huesca), cuando un sueño todavía lejano empezaba a engendrarse en forma de Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha...

La familia Ascaso-Sarasa realiza la plantación de 0,5 has de estas variedades de vid injertadas sobre distintos pies -SO4, 3309C, R-140, R-110, 1103P- y diferentes clones (181 merlot, R3, 174 Syrah...) con la premisa inequívoca de la calidad, retomando así en la zona el cultivo que tanto reconocimiento adquirió en tiempos pasados, como certifica el **diploma de 1857**, acreditando a un vino de Ayerbe en la feria agrícola de Madrid, y firmado por la propia reina de España.

La plantación, finalmente basada en Merlot y Syrah sobre SO4, se realiza a 550 m sobre nivel del mar en un terreno arcillo-calcáreo muy pedregoso, profundo y drenante que evita el encharcamiento, ideal para controladas producciones, bien soleadas y aireadas, con temperaturas extremas de 45 °C e inversiones térmicas de 30 °C entre el día y la noche en pleno Agosto. Alcanzando a fecha de hoy en propiedad las 30 Has, son gestionadas por una moderna viticultura , regadas por goteo, y guiadas en una espaldera de 2.5 m de altura, que proporciona 1.5 m² de superficie foliar expuesta por kg de uva producido, con un intensivo marco de plantación de 3 x 0.9 m, y una selección masal decididamente enfocada a la calidad.

Así, las cepas, plantas de larga vida, van cogiendo fuerza y madurez. Existe un diálogo silencioso entre ellas y el agricultor, guiado por un profundo respeto al ciclo natural de la vida. La técnica y naturaleza se unen para obtener el mejor fruto posible.

Edra, EL ESFUERZO...

Edra es un proyecto especialmente concebido y ejecutado desde un esfuerzo común, de un verdadero equipo en el que todas las partes juegan un papel esencial. No podía ser de otra manera...

El viñedo recuperado en una zona donde se perdió la tradición vinícola incita a **Edra** a sacar adelante el proyecto enológico con el tiempo y la preparación necesaria. Alejandro Ascaso, como cabeza visible del equipo, realiza el “Master de Viticultura, Enología y Gestión de bodega” en la Escuela Superior de Enología del País Vasco en Laguardia (Álava); con la colaboración del reconocido enólogo Antonio Palacios García, guían las riendas para ofrecerles un **Edra** adulto de donde emana todo este esfuerzo en común.

La vendimia se realiza por la mañana, cuando apunta el día, a mano y en unas cajas grandes, que llamamos “palots”, donde se transporta al fin de la mañana hasta nuestra **Edra**, la bodega.

La vendimia se enfría en una cámara aislada construida en la parte posterior de la bodega. Con ello conseguimos realizar una criomaceración en frío que aporta aromas y estabilidad a nuestro producto; se realizan trasiegos de diferente tipo, según las necesidades (“delestages” abiertos, cerrados...); seguidamente se pasa el vino al parque de barricas, donde teniendo en cuenta los diferentes tipos de madera y tostado se controla la segunda fermentación (fermentación maloláctica). Se seleccionan las lías de cada depósito, aportándolas a la crianza en su justa medida.

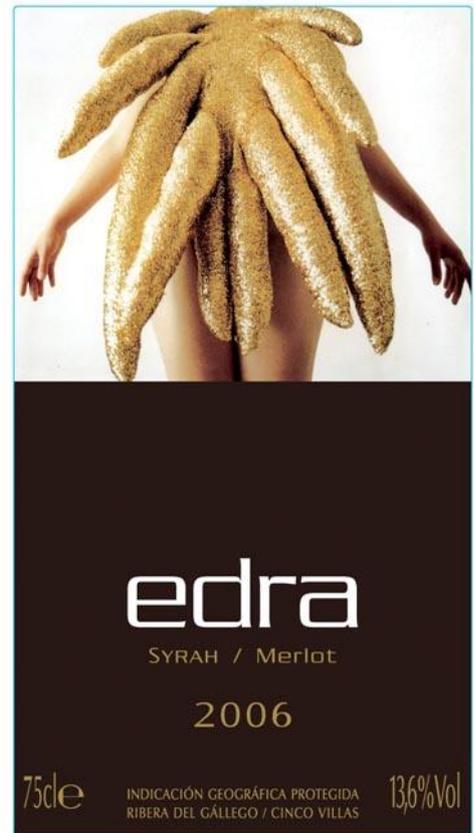
Cada variedad recibe el tiempo de crianza que se considera preciso y sólo en la fase previa al embotellado se hacen las combinaciones necesarias para obtener el producto perseguido.

Edra , EL PLACER

Edra Syrah/merlot 2008, con predominancia de Syrah, ensamblada con merlot. Elegante y suave, con intensos y profundos aromas a tostados, especiados, ahumados y chocolates, en respuesta a la lenta y progresiva maduración de la uva en el verano del 2008, tras la crianza en madera de roble francés y americano, permitiendo conservar las texturas varietales; para disfrutarlo con la mejor compañía. Elegante e intenso... suave y con personalidad.. Salud!!

Ficha técnica:

- Variedades**.....Merlot30%,Syrah70%.
- Datos técnicos**pH 3,40, AT 5,81, 13,70%
- Vendimia**.....uva propia, selección y vendimia manual durante mes Septiembre
- Fermentación**.....maceración en cámara de frío delestages abiertos y cerrados
- Maloláctica**.....en barrica.
- Envejecimiento**:.....”batonnage” con adición de sus lías. 8 meses en roble francés y americano.



Edra , LA PIEL ...

La arquitecta Ángels Castellarnau Visús parte activa del equipo, desde su despacho **a-acv arquitectura** ubicado en Ayerbe, ha desarrollado un elaborado proyecto que pretende combinar sistemas constructivos sencillos que aporten utilidad y funcionalidad al conjunto del sistema.

Edra en su esfuerzo por la adaptación en su medio y el equilibrio con sus alrededores, plantea una bodega moderna en forma y en uso, sin alardes, sin complejos, en la que se mezcla, con el espectacular paisaje que la rodea, mediante una textura verde de hoja caduca, y sujeta sobre una estructura metálica separada 40 cm de la pared, en forma de piel-vestido de la edificación.

Así pues la edificación se cubre con un manto de hiedra (etim. **edra** en Aragonés Occitán), que le aporta un óptimo control higrotérmico .

Edra, espectadora e integrante de su entorno, es una edificación viva, como su gente. Que sigue el mismo ciclo vegetativo de la vid, verde y frondosa en verano, roja, cambiante y ardiente en otoño, triste y aletargada en invierno y expectante y explosiva en primavera.

Un espectáculo , que les animamos a ver !!!!

Y así, en la fusión de la técnica y lo natural, se elabora Edra.

Edra bodega y viñedos SL
Vino de la Tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas

www.bodega-edra.com
edra@bodega-edra.com