

# *“BlancoLuz”*

## *Variedad Viognier. 2012*

Esta vez Edra le ofrece un blanco,

“**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. Quizás la **2012** sea la mejor añada hasta ahora, espectacular.

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 Mesa. 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.

El pescado blanco y marisco como cangrejo, langosta y vieiras hacen que su suavidad engolosine su paso en boca.  
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.
- **Añada 2012**.....Invierno sin lluvia hasta Abril!nieve, sano y frío. Primavera con pluviometría alta 310 mm en 2 meses. Verano templado a excepción de la semana 4º de agosto, donde las temperaturas no bajaron de 19º ni de noche, alcanzando los 38º, que adelantaron toda la vendimia,...la naturaleza siempre desconocida y la que manda.... Finalmente, un frente refresco el clima, retrasando la vendimia unos días.
- **Vendimia**.....4 de septiembre.
- **Fermentación**.....maceración en cámara de frío, prensado 0,4 bar.
- **Maloláctica**.....6 % en barrica con ”batonnage” y adición de sus lías
- **El vino**.....pH 3,33, Ac.Tot.6,15, Ac.Volát. 0,20

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

**Edra bodega y viñedos SL**

[www.bodega-edra.com](http://www.bodega-edra.com)  
[edra@bodega-edra.com](mailto:edra@bodega-edra.com)

