

Edra , Grullas de paso 2011



Un vino fresco, fácil de entender y de disfrutar con fruta fácil y fresca, sedoso, con una sensación dulce, no de azúcares residuales, sino resultado de la madurez polifenólica de la uva y su maceración. Está elaborado al 100% con viñedo propio y coupatge, de Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha; sin perder la personalidad auténtica de Edra, con frutos secos, balsámicos y torrefactos. El toque de 4 meses en madera de roble francés y americano, con batonnage con sus propias lías, le aporta la golosidad necesaria, dejando patente el dulzor tan agradable que invita a repetir.

Y siempre....para disfrutarlo con la mejor compañía!!

Ficha técnica:

- **Variedades**.....merlot, cabernet sauvignon, tempranillo y garnacha
- **Vendimia**.....uva propia, selección de parcela, vendimia manual durante mes Septiembre.
- **Añada**:.....2011, lenta maduración, sana y equilibrada, con color y fruta. Añada realmente excelente.
- **Datos técnicos**.....14%, pH 3,39, AcT 6,12.
- **Fermentación**.....en deposito de inox, temperatura controlada, con delestages abiertos y cerrados.
- **Redondeo**:....."batonnage" con adición de sus lías. 4 meses en roble francés y americano.
- **Coupatges**:Al final de toda la elaboración

"Edra, Grullas de paso"....

La grulla, ave migratoria, elige el entorno de nuestro viñedo para descansar en su viaje, de Norte a Sur, 2 veces al año, por ello la zona está declarada como zona ZEPA (Zona de Especial Protección para las Aves). El viñedo se rodea de plantaciones de alfalfa y leguminosas especialmente destinadas a la alimentación de estas aves. Cada año, cuando llegan las grullas, al atardecer, nuestro viñedo se convierte en escenario de uno de los espectáculos naturales más excitantes que no dejan indiferente a nadie... te invitamos a admirarlo!!!

Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha

En este vino hemos querido hacer un homenaje a nuestra tierra, en el las variedades autóctonas y las foráneas conviven en un coupatge complejo, donde cada variedad aporta su granito....balsámicos, fruta, dulzor, crema, torrefactos, anisados, acidez....

"Vinos Éticos"...

Desde nuestra línea de vinos éticos, pretendemos cerrar los ciclos dentro de la escala local. Se realizan los trabajos de forma manual, recuperando y progresando en los trabajos tradicionales del cultivo de la vid, asentando población mediante la generación de puestos de trabajo y recuperando antiguas relaciones del hombre con la tierra tradicionales de nuestra zona.

Trabajamos de forma respetuosa y en permanente armonía con la naturaleza, desarrollamos nuestra viticultura dentro de la producción integrada, de forma respetuosa con el medio ambiente y evitando tratamientos sistémicos y sistemáticos del viñedo.

Edra bodega y viñedos SL
Vino de la Tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas. Hoya de Huesca (Spain)
www.bodega-edra.com
edra@bodega-edra.com