LOIMER

Gemischter Satz mit ACHTUNG

2020 Weinland (Austria) Vino Natural



Viñedo

Localización:	Baja Austria: Zöbing Eichelberg; 320 m.s.n.m.
Nivel de calidad:	Landwein (vino de la tierra).
Variedad de uva:	Grüner Velltiner (50%), Riesling (23%), Roter Veltliner (10%), Roter Riesling (7%), Welschriesling (7%) Roter Traminer (3%).
Composición del suelo:	Roca madre con esquistos
Clima:	Panónico, continental
Método de poda:	Lenz Moser
Edad de las vides:	55 años
Densidad del cultivo:	3.000 vides / hectárea
Rendimiento:	30 hectolitros / hectárea
Manejo del cultivo:	Biodinámico, de acuerdo con Respekt BYODIN

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 kg a mediados de octubre.
Maceración:	Bayas enteras sin escobajos.
Fermentación:	Espontánea de bayas enteras en barriles de roble, durante 4 semanas.
Afinamiento:	En barriles grandes, al menos por 12 meses sin adición de sulfitos, y luego, después del trasiego, otros 6 meses en sus lías finas con una adición mínima de sulfitos (15 mg/L).
Embotellado:	Sin filtrar, a mediados de abril de 2017.

Vino

Añada:	**2020** En el 2020, el clima mantuvo en jaque a los viticultores de la Baja Austria. El invierno fue suave, lo que hizo que las vides despertaran temprano y ya en abril se veían reverdecer, para luego sufrir bajo las intensas heladas en primavera. Esto causó notable daño a las plantas en los viñedos de Fred Loimer en Langenlois y Gumpoldskirchen. Luego, a fines de primavera y durante el verano los días fueron lluviosos y húmedos; días cálidos y secos fueron escasos. En septiembre las cosas mejoraron, el clima fue inusualmente cálido y seco durante el día y casi frio durante la noche. Un clima perfecto que no apresuró la vendimia. el resultado fue una óptima maduración fisiológica de las uvas. Gracias a ello, el trabajo de vinificación en la bodega fluyó de maravilla. Con estas uvas sanas y bien maduradas se lograron vinos claros, de cuerpo medio y con una hermosa tipicidad varietal y regional.
Nota de cata:	Reflejos anaranjados con notas ámbar. Naturalmente turbio, una nariz compleja y un paladar con notas de propóleos, cáscaras de naranja confitada y té de hierbas. Tiene una acidez equilibrada y abraza con firmeza el paladar. Todo esto lo convierte en un excelente vino naranja.
Potencial de maduración:	2022 - 2030
Maridaje recomendado:	Acompañante perfecto de platos clásicos e intrépidos. Se recomienda también con quesos madurados.
Decantar:	Opcional, aunque se recomienda no hacerlo. Agitar antes de servir.
Vegano	Si

Información técnica

Alcohol:	12 % vol
Azúcar residual:	1 g/L
Acidez total:	5,5 g/L
Código de barras	9120110091376
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas | AT-BIO-402

Producido y embotellado por Weingut Fred Loimer GmbH · A3550 Langenlois · Austria · www.loimer.at

Gölles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wieninger
PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

BIOWEIN AT-BIO-402
Viticultura orgánica austriaca certificada

VINICULTURA

VINICULTURA SAS es el importador exclusivo de los vinos de Fred Loimer en Colombia
Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co