LOIMER

Grüner Veltiner mit ACHTUNG

2021 Weinland (Austria) Vino Natural



Viñedo

Localización:	Langenlois: Ried Panzaun y Ried Spiegel a 280 m.s.n.m.
Nivel de calidad:	Weinland - Landwein (vino de la tierra).
Variedad de uva:	Grüner Veltliner
Composición del suelo:	Loess y sedimentos marinos
Clima:	Panónico, continental
Método de poda:	Guyot y Hochkultur (Lenz Moser)
Edad de las vides:	30 a 50 años
Densidad del cultivo:	3.000 vides / hectárea
Rendimiento:	35 - 45 hectolitros / hectárea
Manejo del cultivo:	Biodinámico, de acuerdo con Respekt BYODIN

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 kg a mediados de octubre.
Maceración:	50% racimos enteros prensados y macerados a 8°C durante 5 días. 50% bayas enteras despalilladas durante 8 días.
Fermentación:	Espontánea en maceración (después de 8 días de prensado) Tras el prensado, la fermentación se realizó en barriles de madera de 1.250 y 300 L.
Afinamiento:	En barriles de roble, con sus lías durante 7 meses. Luego fueron mezclados y dejados en reposo en sus lías finas.
Embotellado:	Sin filtrar y sin adición de sulfitos, a mediados de abril de 2022.

Vino

Añada:	En los primeros meses, el tiempo fue muy seco y fresco, lo que ralentizó el proceso de brotación y evitó las consecuencias de una helada tardía. En junio, disfrutamos de algunos días calurosos, aunque el verano en general fue bastante inestable, con algunas tormentas. Las magníficas condiciones de la vendimia y las uvas sanas nos proporcionaron una cosecha perfecta. El 23 de octubre terminamos la vendimia con la alegre expectativa de una cosecha 2021 muy prometedora.
Nota de cata:	Color rojo dorado mate. Un bouquet complejo con aromas de pudín de caramelo, rodajas de plátano, coco, y notas de propóleo y sidra de manzana. Mineralidad concentrada y taninos finos. Agradablemente seco y elegante ¡un vino para morder!
Potencial de maduración:	2022 - 2032
Maridaje recomendado:	Pollo al curry, risotto de calabaza y sopas tradicionales, como el sancocho, el ajiaco y el cocido boyacense.
Decantar:	Opcional, aunque se recomienda no hacerlo. Agitar antes de servir.
Vegano:	Si

Información técnica

Alcohol:	12,0% vol
Azúcar residual:	0,7 g/L
Acidez total:	5,6 g/L
Sulfitos (SO_2):	13 mg/L
Código de barras	9120110092915
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas | AT-BIO-402

VINICULTURA

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 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