



Pinot Noir 2020 Burgenland



Viñedo

Localización:	Burgenland: viñedos en Parndorfer Platte (oeste del Lago Neusiedl) y de Leithagebirge (occidente del Lago Neusiedl).
Nivel de calidad:	Qualitätswein.
Varietal de uva:	Pinot Noir (Blauer Burgunder) 100%.
Composición del suelo:	Arena-grava-limo (en Parndorfer Platte) y piedra caliza (en Leithagebirge).
Clima:	Panónico.
Método de poda:	Guyot.
Edad de las vides:	10 - 30 años.
Densidad del cultivo:	4.000 vides por hectárea
Rendimiento:	2.000 – 3.500 kg (de uva) por hectárea.
Manejo del cultivo:	Orgánico – Biodinámico, de acuerdo con Respekt BIODYN.

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 Kg, a mediados de agosto.
Maceración:	Post fermentativa de 2 semanas.
Fermentación:	Fermentación espontánea, semicarbónica, de bayas enteras en ánforas (90%) y barriles de roble (10%) de 3 a 5 semanas, dependiendo de cada recipiente.
Afinamiento:	Luego de un cuidadoso prensado por centrifugado, pasó a barriles viejos de roble durante 14 meses.
Embotellado:	En noviembre de 2021.

Vino

Añada:	Pinot Noir 2020. Las parras de Pinot Noir, o Blauer Burgunder como se llama esta variedad en Austria, crecen en el flanco nororiental del Lago Neusiedl. En sus vinos, los Heinrich buscan que sus vinos hablen de la forma más honesta posible partiendo de uvas de alta calidad, provenientes de un número limitado de viñedos manejados bajo lineamientos biodinámicos. Si visión se materializa en vinos naturales, con notas algo reductivas al principio, pero hechos para madurar y desarrollarse con vehemencia a medida que pasan los años. El trabajo con los vinos de Heinrich es la afirmación de una aventura que comenzó Viticultura explorando el amplio mundo del vino desde los ángulos más recónditos. Fruta roja fresca, recuerda una mañana de tierra mojada. En boca las notas reductivas iniciales se disuelven dejando una fruta carnosa y fresca con taninos apenas perceptibles, y un recuerdo a hinojo y hierbas de jardín. El fina de este vino es largo y refrescante.
Nota de cata:	
Potencial de maduración:	2021 – 2028.
Maridaje recomendado:	Solo, conversado o con ensaladas. Se recomienda con pescados y cortes de carne que tengan una fracción de grasa considerable.
Servicio:	Decantar es opcional, no se recomienda. Temperatura entre 12 y 17 °C.
Vegano:	Si.

Información técnica

Alcohol:	12 % vol
Azúcar residual:	1,2 g/L
Acidez total:	5,2 g/L
Sulfitos (SO ₂):	<10 mg/L
Código de barras	9120104730687
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas AT-BIO-402



Producido y embotellado por Weingut Heinrich GmbH · Baumgarten 60, 7122 Gols · Austria · www.heinrich.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 Gernot & Heike Heinrich en Colombia
Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co