



Blafränkisch 2018 Burgenland



Viñedo

Localización:	Burgenland: viñedos en Leithagebirge y Prandorferplatte.
Nivel de calidad:	Qualitätswein.
Variedad de uva:	Blafränkisch 100%
Composición del suelo:	Esquistos y limos ricos en piedra caliza (Leithagebirge) y suelo franco-arenoso (Prandorferplatte).
Clima:	Panónico.
Método de poda:	Lenz Moser.
Edad de las vides:	5 - 40 años.
Densidad del cultivo:	En promedio 4.000 vides por hectárea.
Rendimiento:	2.000 – 4.000 kg (de uva) por hectárea.
Manejo del cultivo:	Orgánico – Biodinámico, de acuerdo con Respekt BIODYN

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 Kg, entre mediados de septiembre y principios de octubre.
Maceración:	2-3 semanas.
Fermentación:	Fermentación espontánea en barriles de roble y acero inoxidable durante 3 semanas.
Afinamiento:	Siguiendo la prensa, el vino reposó en barriles de roble de 500 L durante 32 meses.
Embotellado:	En agosto de 2022.

Vino

Añada:	Blafränkisch 2018 Las parras de Blafränkisch viven felizmente en ambos flancos 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. ¡Bienvenido a Colombia Weingut Heinrich!
Nota de cata:	Revela en nariz aromas de cerezas y moras maduras envueltas en halo de hojas de tabaco, cuero y ramas de árboles y remolacha en una tarde de lluvia. En boca es aterciopelado y capa a capa revela las sanaciones de nariz como si fueran perfumes que llenan la boca, llena la boca sin ser pesado. Su final el largo, con un sutil dulce de la remolacha y la frescura de vino que puede seguir madurando aun cuando ya está perfecto para ser disfrutado.
Potencial de maduración:	2022 – 2030.
Maridaje recomendado:	Salmón y otros peces de río en salsas de hierbas o en salsas blancas y especiadas. Cortes de carnes rojas magras, bien sea de bovino, ovino o caprino y platos vegetarianos con ahuyama o calabaza tostada y frutos secos.
Servicio:	Decantar es opcional, temperatura entre 12 y 17 °C.
Vegano:	Si.

Información técnica

Alcohol:	12,0 % vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	5,8 g/L
Código de barras	9120007369199
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



Göles Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer

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

