



# LOIMER

## Grüner Veltliner KAMPTAL – Lois

2021 KAMPTAL<sup>DAC</sup>



### Viñedo

Localización:	Kamptal
Nivel de calidad:	Kamptal DAC (Districtus Austriae Controllatus)
Variedad de uva:	Grüner Veltliner
Composición del suelo:	Loess (95%), Gneiss (5%)
Clima:	Panónico y continental
Método de poda:	Lenz Moser y Guyot
Edad de las vides:	5 - 50 años
Densidad del cultivo:	2.500 - 5.000 vides/ha
Rendimiento:	40 - 45 hL/ha
Manejo del cultivo:	Orgánico – Biodinámico, de acuerdo con Respekt BIODYN.

### Bodega

Vendimia:	Cosecha manual en recipientes de 20 kg desde el 1 al 23 de octubre.
Maceración:	El 40% de las uvas estuvo por 24 horas con las pieles, para luego ir a prensado de racimos completos.
Fermentación:	Fermentación espontánea, 100% en acero inoxidable, 2-4 semanas a 20-22°C.
Afinamiento:	En tanques de acero inoxidable sobre sus lías hasta 4 meses.
Embotellado:	En febrero de 2022.

### Vino

Año:	El año 2021 ... los meses de transición de invierno a primavera fueron secos y frescos, ello hizo lenta la floración y el desarrollo de las primeras bayas, ahorrándonos los daños de heladas tardías de primavera. Desde junio disfrutamos de días cálidos que dominaron el verano, aunque hubo tormentas ocasionales. Hacia el final del periodo de maduración de las uvas, el otoño fue hermosamente tibio y seco, obsequiándonos condiciones ideales para vendimia. Alrededor del 23 de octubre la cosecha terminó con la satisfacción de haber tenido una excelente añada.
------	---

Nota de cata: Aromas de flores, manzana amarilla, lima, hierbas y marcada de pimienta blanca. Recuerdo de confitura de limón, pieles de manzana y mineralidad de arena de cuarzo. Es un vino vivaz sin ser alcohólico y con evocadora persistencia en boca.

Potencial de maduración:	2022-2026 (y de ahí en adelante)
Maridaje recomendado:	Perfecto para acompañar sushi y preparaciones con pescados frescos o crudos, maridaje clásico con chuleta valluna o un Schnitzel austriaco.
Servicio:	No decantar; 10 – 12 °C
Vegano:	Si

### Información técnica

Alcohol:	12 % vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	6,4 g/L
Sulfitos (SO <sub>2</sub> ):	84 mg/L
Código de barras	9120110090492
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](http://www.loimer.at)

Göller 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](mailto:info@vinicultura.com.co) · [www.vinicultura.com.co](http://www.vinicultura.com.co)