



Graue Freyheit (Libertad Gris)

2020 Austria



Viñedo

Localización: Burgenland, Austria.
Nivel de calidad: Wein aus Österreich (Vino de Austria)
Variedad de uva: Grauburgunder (Pinot Gris) 20%, Weissburgunder (Pinot Blanc) 50%, Chardonnay 15% y Neuburger 15%.
Composición del suelo: Calcáreo con grava limosa.
Clima: Panónico.
Método de poda: Guyot y Lenz Moser.
Edad de las vides: 5 - 40 años
Densidad del cultivo: En promedio 4.500 vides por hectárea.
Rendimiento: 3.000 - 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, a inicios de octubre.
Maceración: 2 semanas (durante la fermentación).
Fermentación: Fermentación espontánea en barriles de roble de los racimos completos durante 2 semanas.
Afinamiento: Luego de la fermentación el vino reposó en barriles de roble durante 17 meses con sus lías.
Embotellado: En febrero de 2020

Vino

Añada: **Graue Freyheit 2020.** La libertad (die Freiheit) del Grau Burgunder, el Weiss Burgunder y el Chardonnay. Las vides que dieron origen para este cuvée, hecho como vino natural, crecen 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: Es un vino natural de un hermoso color ámbar - naranja. Presenta en nariz notas reductivas y de fermentos iniciales que dan paso a un diálogo entre hierbas aromáticas, naranjas, pieles de cítricos y de frutos del neotrópico. En boca va revelando una complejidad juguetona y un final agradablemente mineral.

Potencial de maduración: 2022 – 2029 ...y más allá.
Maridaje recomendado: Preparaciones con curry, tofu, pescados, frutos de mar, sushi.
Servicio: Invertir la botella varias veces antes de descorchar. Se recomienda no decantar. Temperatura entre 12 y 17 °C.
Vegano: Sí.

Información técnica

Alcohol: 12,5 % vol
Azúcar residual: 1,0 g/L
Acidez total: 5,9 g/L
Código de barras: 9120104730014
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



VINICULTURA

Göller Hajszan/Neumann Heinrich Loimer Sattlerhof Schellmann Wienerer

PREMIUM ESTATES of AUSTRIA

Member of
PANNOBILE



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