



Rosé Freyheit

2021 vino de Austria (Österreich)



Viñedo

Localización:	Viñedos con exposición sureste en Leithagebirge (Winden y Breitenbrunn)
Nivel de calidad:	Vino de Austria (Österreich).
Variedad de uva:	Blaufränkisch 100%
Composición del suelo:	Esquistos y limos ricos en piedra caliza (Leithagebirge).
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 y Demeter

Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 Kg, a finales de septiembre.
Maceración:	Una fracción de las uvas fue presada y un mínimo de bayas enteras dieron el color rosado al volumen total.
Fermentación:	Fermentación espontánea con curso de malo-láctica en ánforas de terracota.
Afinamiento:	El vino reposó en las ánforas de fermentación hasta por 7 meses.
Embotellado:	Se embotelló sin filtrar y sin adición de sulfitos en junio de 2022

Vino

Añada:	Rosé Freyheit 2021 Las parras de Blaufränkisch 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 Vinicultura explorando el amplio mundo del vino desde los ángulos más recónditos. ¡Bienvenido a Colombia Weingut Heinrich!
--------	---

Nota de cata: Revela en nariz aromas de toronjas, pan leudante, con matices de manzanas verdes y rojas, eco de granadas y bayas rojas silvestres casi maduras. También revela tonos de hierbas aromáticas. En boca es fresco, se intensifica la toronja y el pomelo, evoca mango biche, pétalos de rosa y nuevamente la cremosidad de la levadura. Tiene un final largo y jugoso que abre el apetito.

Potencial de maduración: 2022 – 2025.
Maridaje recomendado: Ensaladas, salmón y otros peces de mar y río en salsas de hierbas o en salsas blancas y especiadas. Pastas con salsas de poco tiempo de cocción. Preparaciones de arroz caldoso, risottos. También solo, en una tarde bajo el sol.

Servicio: Temperatura entre 8 y 11 ° C.
Vegano: Si.

Información técnica

Alcohol:	12,0 % vol
Azúcar residual:	1,0 g/L
Acidez total:	6,8 g/L
Código de barras	9120104730663
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 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