

## Traminer Alte Reben mit ACHTUNG

2018 Weinland (Austria) **Vino Natural**



### Viñedo

Localización:	Baja Austria: Gumpoldskirchen
Nivel de calidad:	Weinland Landwein (vino de la tierra).
Variedad de uva:	Roter y Gelber Traminer.
Composición del suelo:	Calcareo-arcilloso
Clima:	Panónico, continental
Método de poda:	Guyot
Edad de las vides:	86 años
Densidad del cultivo:	3.000 vides / hectárea
Rendimiento:	25 hectolitros / hectárea
Manejo del cultivo:	Biodinámico, de acuerdo con Respekt BYODIN

### Bodega

Vendimia:	Manual, en contenedores de 20 kg a inicios de octubre.
Maceración:	Bayas enteras seleccionadas.
Fermentación:	Espontánea de bayas enteras en barriles de roble, durante 4 semanas a temperatura máxima de 25 °C.
Afinamiento:	En barriles de roble usados de 330 y 770 L, al menos por 10 meses. Después del trasiego, se hizo una adición mínima de sulfitos (15 mg/L) y se dejó reposar por otros 12 meses.
Embotellado:	Sin filtrar, en agosto de 2020.

### Vino

Añada: **Tibio, pero no caliente**

Así se describen las condiciones climáticas de 2018. Febrero y marzo fueron meses de invierno muy fríos. Después de un enero inusualmente cálido, las bajas temperaturas de febrero y marzo provocaron una brotación más tardía, por lo que, a diferencia de los dos años anteriores, no se produjeron daños por heladas tardías. Luego llegó la segunda primavera más cálida desde 1767; esto permitió que la vegetación se acelerara significativamente. Una de las primeras floraciones jamás registradas se completó en la mayoría de las regiones vinícolas a finales de mayo. Si bien junio fue cálido y trajo precipitaciones moderadas, julio fue caluroso y generó períodos de calor pronunciado e incluso sequía. Esto afectó especialmente a la región de Weinviertel. Se necesitaba con urgencia riego (cuando fuera posible) y otras medidas vitícolas para proteger las plantas jóvenes y los viñedos con raíces poco profundas de la sobrecarga de estrés. La cosecha ya estaba en marcha en agosto, aunque a finales de mes llegó un frente de aire frío, lo que preparó el escenario para un período de recolección más fresco. Luego vinieron algunos efectos secundarios (tormentas y fuertes lluvias) que obligaron a una interrupción parcial de la cosecha. Afortunadamente, un septiembre templado, soleado y mayormente seco anunció el fin de la cosecha. La recolección finalizó básicamente a principios de octubre. Aunque octubre fue más cálido de lo habitual, las vides pasaron la mayor parte del tiempo en las bodegas para la vinificación de esta muy buena añada.

Nota de cata: Color dorado rojizo. Notas de fruta confitada y piel de naranja confitada (aranzini), albaricoque maduro y un toque de pétalos de rosa. Un vino muy envolvente, revela taninos potentes y notas de galleta de naranja, pimienta de Jamaica y mermelada de jengibre. Es un vino naranja sutil y delicado con un final cítrico interminable.

Potencial de maduración: 2021 - 2035

Maridaje recomendado: Quesos, desde los más frescos hasta los más madurados. En Colombia iría fantástico con queso costeño a la parrilla con limón o tamarindo. Comida asiática.

Decantar: Opcional; aunque se recomienda no hacerlo. Agitar antes de servir.

Vegano: Si

### Información técnica

Alcohol:	12,5 % vol
Azúcar residual:	1 g/L
Acidez total:	5,3 g/L
Sulfitos (SO <sub>2</sub> ):	15 mg/L
Código de barras	91201100970799
Disponible en:	0,75 L
Organismo de control:	Lacon
Certificación BIO:	Vino hecho con uvas orgánicas   AT-BIO-402

Producido y embotellado por Weingut Fred Loimer GmbH · A3550 Langenlois · Austria · [www.loimer.at](http://www.loimer.at)