

F.SCHATZ
PREMIUM WINES

FINCA SANGUIJUELA
2008

A



FINCA SANGUIJUELA

2008

ELABORACIÓN ELABORATION

15 meses crianza sobre sus lías finas "sur lie con batonnage" en barricas de roble francés (Tronçais, Allier) y roble americano.

* Agitación frecuente de las lías finas con un bastón, durante un período de tiempo de 2 a 6 meses.

15 months of ageing "sur lie" with "batonnage"* in French oak barrels (Tronçais, Allier) and American oak.

*Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR

Rojo Violáceo, capa media alta.

Red-violet.

NARIZ NOSE

Frutas rojas de sotobosque (mora, grosella). Delicada vainilla con chocolate.

Red forest fruits (blackberry, blackcurrant). Delicate vanilla with chocolate.

BOCA MOUTH

Armonía entre fruta, acidez y barrica. Taninos bien estructurados y elegantes. Postgusto largo y muy mineral.

Harmony between fruit, acidity and oak barrel. Well structured and elegant tannins. Long aftertaste and very mineral.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Una primavera con mucho viento, fresca y con bastante lluvia. Casi sin heladas. El brote fue a mitad de marzo y la floración muy homogénea, empezó el 20 de mayo y terminó el día 25 de mayo. La vendimia empezó el 4 de Septiembre con la Pinot Noir y terminó el 4 de Octubre con la Petit Verdot. Hubo 2 lluvias fuertes en la vendimia a mediados y finales de Septiembre de 30 ltr. cada una que ralentizó la maduración. La calidad y la cantidad fue excelente con muy buena acidez y azúcares en todas las variedades. En conjunto se puede decir, que fue un año fresco con algunos picos de calor en Julio y Agosto, la lluvia fue muy bien repartida en el total del año y ciclo vegetativo.

A windy spring, fresh and with enough rain. Almost without frost. The outbreak was in mid-March and flowering very homogeneous, started 20th and ended the 25th of May.

The harvest began on September 4 with the Pinot Noir and ended on October 4 with the Petit Verdot. There were 2 heavy rains in the vintage, mid and late September of 30 ltr. each, which slowed ripening.

The quality and quantity was excellent with very good acidity and sugars in all varieties.

Overall it can be said, it was a cool year with some heat spikes in July and August, rainfall was well distributed over the whole year and growing season.

GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOL



13,5%

VARIETADES
VARIETIES



Tempranillo, Syrah,
Merlot y Cabernet
Sauvignon.

EMBOTELLADO
BOTTLING



15.08.2010

FECHA CATA
TASTE DATE



27.07.2013

TEMPERATURA MEDIA
AVERAGE TEMPERATURE



14,4° C.

PLUVIOMETRÍA
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept. 318 L. 649L/año
March-Sept. 318 L. 649L/year