

F.SCHATZ  
PREMIUM WINES

PETIT VERDOT  
2009

T



## PETIT VERDOT

2009

### ELABORACIÓN ELABORATION

12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” \* en barricas de roble francés (Vosges).

\*Agitación frecuente de las lias finas con un bastón durante un periodo de 2 a 6 meses.

12 months of ageing “sur lie” with “batonnage” \* in French oak barrels (Vosges).

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

### COLOR COLOUR

Rojo violeta.

Red Violet.

### NARIZ NOSE

Aromas balsámicos. Plantas medicinales con toques de eucalipto, poleo, incienso, yodo, salvia y tinta china.

Balsamic aromas, with hints of medicinal plants, Eucalyptus, Penroyal, Incense, Iodine, Sage and Chinese ink.

### BOCA MOUTH

Sabor a laurel y regaliz. Fresco intenso, especiado y balsámico. Taninos largos y pulidos con mineralidad y viva acidez.

Taste of Laurel and liquorice. Intensely fresh, spicy and balsamic. Long polished tannins with minerality and lively acidity.

### CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Una primavera muy fría, con temperaturas casi todas las mañanas de -8°C. El Brote fue finales de Marzo.

Finales de Abril nevó en la Sierras alrededores.

La Floración tuvo lugar en la última semana de Mayo.

Empezamos la vendimia en Septiembre y se terminó a mediados de Octubre.

A very cold spring, with temperatures almost every morning -8. The outbreak was late March.

Late April, with snow in the surrounding Sierras.

The Flowering took place in the last week of May.

We began the harvest in September and was completed in mid-October.

GRADO ALCOHÓLICO  
ALCOHOL



13,5%

VARIEDAD  
VARIETY



Petit Verdot

EMBOTELLADO  
BOTTLING



12.08.11

FECHA CATA  
TASTE DATE



15.02.2015

TEMPERATURA MEDIA  
AVERAGE TEMPERATURE



14,5 °C

PLUVIOMETRÍA  
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept. 185 L. 931L/año  
March-Sept. 185 L. 931L/year