



[504 Urtica Dioica]

ACINIPO

2012

F. SCHATZ

ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION



11 meses crianza "sur lie" con "batonnage" * en barricas de roble esloveno.

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

11 months of ageing "sur lie" with "batonnage" * in Slovenian oak barrels.

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

COLOR COLOUR



Rojo cereza. Red cherry.

NARIZ NOSE



Finos aromas de frutos rojos (arándanos y cerezas), laurel y tomillo.

Fine aromas of red fruits (blueberries and cherry), laurier and thyme.

BOCA MOUTH



Afrutada y mineral, elegante y compleja, fiel reflejo del terruño y marcada personalidad.

Fruity and mineral, elegant and complex, reflection of the terroir with marked personality.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Este fue un Invierno muy seco y frío. Sólo llovió 37 litros en Enero, Febrero y hasta la mitad de Marzo, con algunas nevadas, helando todas las mañanas hasta -10°C. El brote comenzó la primera semana de Abril, unos 15 días más tarde que otros años. La floración empezó el 27.05.12 y terminó el 7.06.12. El verano fue largo, cálido y seco. Comenzamos la vendimia el 23.08.12 y terminamos el 15.09.12. Cosecha de excelente calidad, pero en algunas variedades un 30% menos de producción, debido a la sequía en primavera. Ha sido el invierno más seco de los últimos 40 años y el otoño más lluvioso (458 L) de los últimos 30.

This was a very dry and cold winter. Just dropping 37 L in January, February and half of March, with some snow, freezing every morning to -10 ° C. The outbreak began in the first week of April, about 15 days later than other years. Flowering began on 27.05.12 and ended on 07.06.12. The summer was long, hot and dry. Vintage started the 23.08.12 and ended the 15.09.12. Harvest of excellent quality, but in some varieties 30% less production due to drought in spring. It has been the driest winter in 40 years and wettest autumn (458 L) of the last 30.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,0 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 5,75 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,43 gr./ltr.

Botellas bottles: 2.700

SO2 Libre SO2 Free: 2 mgr./ltr.

SO2 Total: 8 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 25,61 gr./ltr.

ph: 3,24

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 12,5%	 Lemberger	 17.07.14	 30.11.2018	 14,5 °C	 Marzo-Sept. 216 L. 665L/año March-Sept. 216 L. 665L/year