



ACINIPO

2014

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

[504 Urtica Dioica]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION ●●●

12 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.

12 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 ●●●

Aromas intensos de frutos rojos con notas de monte bajo, laurel y tomillo, perfectamente ensambladas con la barrica de roble esloveno.

Intense aromas of red fruits, laurier and thyme, good combination with slovenian wood oak of the barriques.

BOCA MOUTH ●●●

Armoniosa y mineral. Afrutada, mermelada de grosella negra y chocolate. Taninos elegantes y largos.

Harmonious and mineral. Fruity, black current jam and chocolate. Elegant subtle and long tanins.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY ●●●

Un invierno muy frío con varias lluvias de 2-20 ltr. El brote fue temprano, el 31.03.14 - 06.04.14 y rápido en todas las variedades. Abril fue bastante seco y caluroso, por esto los sarmientos llegaron rápido en unas 3-4 semanas a una altura de 1 m. Mayo tuvo 2 semanas con mucho calor y luego tiempo fresco hasta finales de Junio, con una lluvia poco normal de unos 10 ltr, el 24 - 25.06.14. Era un Junio inusual, más fresco de lo normal. La floración fue más temprana que otros años, empezó el 12.05.14 y terminó el 24.05.14, hubo buen cuaje. Debido a la floración temprana, empezó la vendimia también más temprano que otros años, 16.08.14 - 12.09.14. Una buena vendimia en cantidad y calidad, con una acidez muy alta, en general, en todas las variedades. El otoño trajo bastantes y tempranas lluvias, así hubo un buen acostamiento de las cepas, la masa foliar empezó a caer sobre principios de Diciembre; de esta manera, las cepas pudieron preparar bastantes reservas para la siguiente primavera.

A very cold winter with several showers of 2-20 ltr. The outbreak was early, 31.03.14 to 06.04.14 and fast in all varieties. April was very dry and hot so the branches came quickly in about 3-4 weeks at a height of 1 m. May had two weeks with very hot and then cool weather. June with a non-normal rainfall of about 10 ltr., the 24 - 25.06.14. It was an unusual, cooler than normal June. Flowering was earlier than other years, he began on 12.05.14 and ended on 24.05.14, there were good setting. Corresponding to the early flowering began Harvest also earlier than other years, 16.08.14 - 12.09.14. A good Harvest in quantity and quality with very high acidity in general in all varieties. Autumn brought enough and early rains, so there was a good maturing of the strains, the leaf mass began to fall on early December, so the strains were able to prepare enough reserves for next spring.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,3 gr/ltr.

Acidez total Total acidity: 6,29 gr/ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,56 gr/ltr.

Botellas Bottles: 6.500

SO2 Libre SO2 Free: 4 mgr./ltr.

SO2 Total: 10 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 26,7 gr/ltr.

ph: 3,2

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 14,0%	 Lemberger	 28.07.16	 24.10.2019	 14,5 °C	 Marzo-Sept. 232 L. 763 L/año March-Sept. 232 L. 763 L/year