



ACINIPO

2016

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 oscuro.

Dark red cherry.

NARIZ NOSE



Intensos aromas a frutos rojos y plantas aromáticas de monte bajo: laurel y tomillo.

Intense aromas of red fruits and aromatic plants of scrubland: laurel and thyme.

BOCA MOUTH



Un vino equilibrado donde predomina la fruta roja, plantas aromáticas y café. Una potente acidez y un persistente final.

A balanced wine where red fruit, aromatic plants and coffee predominate. Powerful acidity and a persistent finish.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Un otoño seco, dio paso a un invierno cálido con poca lluvia. El intenso granizo del 29 de enero, y la ligera nevada del 21 de febrero, favorecieron la humedad sin causar daños. El brote comenzó a finales de marzo y la floración a final de mayo. Una primavera lluviosa y fría, que se prologó hasta la segunda semana de mayo, dio paso a un verano caluroso y muy seco. La vendimia comenzó el 29 de agosto, y fue la más rápida de la historia de la bodega: no hubo paradas, ni esperas de maduración; el intenso calor de hasta 40°C, hizo que el 12 de septiembre finalizara.

A dry autumn gave way to a warm winter with little rain. Intense hail on January 29, and the light snow on February 21, favored humidity without causing damage. The outbreak began in late March and flowering at the end of May. Rainy and cold spring that prologue until the second week of May, gave way to a hot, very dry summer. The harvest began on August 29, and was the fastest in the history of the winery, there were no stops, no waiting for maturation, the intense heat of up to 40°C, made that September 12 the harvest was finished.

Azúcares reductores Residual sugar: 2,7 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 6,63 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,49 gr./ltr.

Botellas Bottles: 3.900

SO2 Libre SO2 Free: 1 mgr./ltr.

SO2 Total: 1 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 30,13 gr./ltr.
ph: 3,44

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 14%	 Lemberger	 29.07.18	 15.12.2020	 14,8 °C	 Marzo-Sept. 160 L. 647 L/año March-Sept. 160 L. 647 L/year