



ACINIPO

2017

F. SCHATZ  
ORGANIC WINES

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

## ELABORACIÓN ELABORATION

8 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.  
 8 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 fantástico vino tinto donde sobresalen frutos rojos, plantas aromáticas, sotobosque y café. Una intensa acidez natural y un persistente final.  
 A fantastic red wine where red fruits, aromatic plants, understory and coffee stand out. Intense natural acidity and a persistent finish.

## CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

El 19 de Enero, cayeron 30 cm de nieve con una temperatura de -5°C por la noche. Hacía más de 60 años que no nevaba tanto. El brote fue a primeros de Abril. La floración comenzó el 12 de Mayo, y terminó sobre finales de Mayo. Según estas fechas, la vendimia tendría que haber comenzado sobre finales de Agosto y primeros de Septiembre, pero al ser un año extremadamente seco y caluroso, no fue así. La vendimia se adelantó y empezamos el 7 de Agosto y se terminó el 26 de Agosto. Fue uno de los años más secos y calurosos, ya que la temperatura en verano subió varias semanas a más de 40°C, aunque en las noches refrescaba. Afortunadamente, nuestras viñas están bien enraizadas y gracias a las prácticas ecológicas y biodinámicas, las viñas tuvieron la capacidad de solventar estos inconvenientes climatológicos y nos dieron una cosecha completa, sana y sorprendentemente equilibrada, con una fantástica acidez natural, combinada con una buena madurez de uva/baya/semillas. No hubo sobremaduración ni falta de madurez fenólica. Este año después de las primeras lluvias de 43 ltr el 18 y 19 de Octubre, aromas las calles de la viña, la primera vez desde hace ya 12 años, para resembrar la cubierta vegetal de alfalfa. Es muy bonito poder observar como cada año se instala más el orden en nuestro suelo, con cada vez más armonía.

On day 19.01.17, it fell 30 cm of snow with a temperature of -5°C at night. For more than 60 years it has not snowed so much. The outbreak was in early April. The flowering began on May 12, and ended at the end of May. According to that date of the flowering, the harvest should have begun on the end of August / first of September. But being an extremely dry and hot year, it was not like that. The harvest was advanced and we started on August 7 and ended on August 26. Therefore it was one of the driest and hottest years, since the temperature in summer rose several weeks to 40 and more degrees, although at night it was always refreshed. Fortunately our vineyard are already well rooted and thanks to the practices and the ecological, biodynamic management, they had the capacity to solve these climatological inconveniences and gave us a complete harvest, healthy and at the end surprisingly very balanced, with a fantastic natural acidity, combined with very good maturity of the grapes/berries/seeds. There was no overrun or lack of phenolic maturity. This year after the first rains of 43 ltr on October 18 and 19, we plowed the streets for the first time 12 years ago to replant our alfalfa plant cover. It is very nice to be able to see / observe how each year more order is installed in our soil and each time with more harmony.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,2 gr/Itr.

Acidez total Total acidity: 7,02 gr/Itr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,34 gr./Itr.

ph: 3,31

Botellas Bottles: 4.500

SO2 Libre SO2 Free: 2 mgr./Itr.

SO2 Total: 1 mgr./Itr.

Extracto seco Dry extract: 32,10 gr/Itr.

° Oechsle: 97°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.095

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13%	 Lemberger	 31.03.19	 20.10.2021	 14,9 °C	 Marzo-Sept, 83 L, 368 L/año March-Sept, 83 L, 368 L/year