



CHARDONNAY
2019

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

[508 *Equisetum Arvense*]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION

•••

5 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble francés (Never).
 *Agitación frecuente de las lías finas con un bastón durante un período de 2 a 6 meses.

5 months of ageing “sur lie” with “batonnage” * in French oak barrels (Never).
 *Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR

•••

Amarillo pajizo. Straw yellow.

NARIZ NOSE

•••

Frutas subtropicales, hueso de melocotón y cítricos. Flores azules y blancas, mazapán y tostados.

Subtropical fruits, peach pit and citrus. Blue and white flowers, marzipan and toasted.

BOCA MOUTH

•••

Fresco y vivo con toques minerales, avellana y notas de lichi y plátano. Equilibrada y voluminosa.

Fresh and lively with mineral notes, hazelnut and lichi and banana. Balanced and voluminous.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

•••

Fue una primavera muy seca y, en general, fue uno de los años más secos. El brote fue sobre mediados de Marzo, luego vino una helada tardía el 25.04.19, que menos mal no afectó.

La floración fue del 18 - 31.05.19 y fue bastante desigual. La vendimia fue igualmente temprana y comenzó el 19.08.19, terminando el 13.09.19. La calidad de la uva fue muy buena. En algunas variedades hubo menos cantidad, debido a la sequía general. Aún así, y gracias al cultivo ecológico y biodinámico, salieron vinos muy moderados en alcohol, manteniendo su acidez natural alta, de estilo muy atlántico.

It was a very dry spring, and in general it was one of the driest years. The outbreak was around mid-March, then came a late frost on 25.04.19, which thank goodness, have no bad affection on the vines.

The Flowering was from the 18 - 31.05.19 and was quite uneven. The harvest was equally early and began on 19.08.19 and ended on 13.09.19. The quality of the grapes was very good. In some varieties there was less quantity, due to drought in general. Even so, and thanks to organic, biodynamic cultivation, very moderate alcoholic wines emerged, maintaining their high natural acidity, very Atlantic-style.

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

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 5,13 gr/ltr.

SO2 Total: 14 mgr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,33 gr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 19,7 gr/ltr.

Botellas Bottles: 1.500

ph: 3,30

GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOL



13,0%

VARIÉTAD
VARIETY



Chardonnay

EMBOTELLADO
BOTTLING



29.02.20

FECHA CATA
TASTE DATE



07.03.2020

TEMPERATURA MEDIA
AVERAGE TEMPERATURE



14,7 °C

PLUVIOMETRÍA
PLUVIOMETRY

Marzo-Sept., 136 L/año
March-Sept., 136 L, 410 L/year