



CHARDONNAY

2020

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 brillante. Bright yellow.

NARIZ NOSE



Intensos aromas a frutas subtropicales, melocotón y cítricos. Delicados aromas de violetas y jazmín.

Intense aromas of subtropical fruit, peach and citrus. Delicate aromas of violets and jasmine.

BOCA MOUTH



Un vino equilibrado, armonioso, con viva acidez y profundamente mineral. Persistente final de frutas subtropicales (lichi, mango, kiwi y plátano).

A balanced, harmonious wine, with lively acidity and deeply mineral. Persistent finish of subtropical fruits (lychee, mango, kiwi and banana).

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Una primavera fría en general, con lluvia en Enero; en Febrero no cayó nada. El brote comenzó el 15 de Marzo con bastante frío, pero no afectó la nevada del día 17. Mayo fue muy cálido, la floración empezó el día 10 y terminó el 31. Este año fue una floración muy lenta, pero no obstante bastante uniforme por variedad. El 18 de Julio empezó el envero. A finales de Julio y al principio de Agosto hizo mucho calor con algunos días con 40°C. Comenzamos la vendimia el 19.08.20 con Pinot Noir y la terminamos el 11.09.20 con Petit Verdot. Casi igual que el año anterior. Conseguimos de nuevo una vendimia con una excelente calidad, sólo hubo en dos variedades un poco menos de producción que otros años, debido al calor y a la menor pluviometría del año anterior. Gracias a los trabajos ecológicos y biodinámicos, salieron vinos con muy buena extracción y afrutados, acidez alta y un moderado alcohol, con un estilo muy fresco y atlántico.

A cold spring in general with rain in January; in February nothing fell. The outbreak began on March 15 with quite cold, but it did not affect the snowfall of the 17th. May was very warm, the flowering began on the 10th and ended on the 31st. This year it was a very slow flowering, but nevertheless quite uniform by variety. On July 18 the veraison began. The end of July and at the beginning of August, it was very hot with some days with 40°C. We started the harvest on 19.08.20 with Pinot Noir and finished it on 11.09.20 with our Petit Verdot. Almost the same as the previous year. We once again achieved a harvest with excellent quality, there were only two varieties with a little less production than in other years, suffered by the heat and the lower rainfall of the previous year. Thanks to ecological and biodynamic work, wines with very good extraction and fruity, high acidity and moderate alcohol came out, with a very fresh and Atlantic style.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,9 gr/Itr.

Acidez total Total acidity: 3,92 gr/Itr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,27 gr/Itr.

Botellas Bottles: 1.400

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./Itr.

SO2 Total: <6 mgr./Itr.

Extracto seco Dry extract: 18,6 gr/Itr.

ph: 3,48

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13,0%	 Chardonnay	 08.02.2021	 15.12.2020	 14,6 °C	 Marzo-Sept. 226 L. 654 L/año March-Sept. 226 L. 654 L/year