



[503 Chamomilla Recutita]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

PETIT VERDOT

2014

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION

•••

12 meses crianza "sur lie" con "batonnage" * en barricas de roble francés (Vosges). *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 French oak barrels (Vosges). *Aging on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR

•••

Rojo púrpura. Purple red.

NARIZ NOSE

•••

Intensos aromas balsámicos (eucalipto, poleo, incienso, yodo, salvia) y tinta china. Intense balsamic aromas (Eucalyptus, Pennyroyal, Incense, Iodine, Sage) and Chinese ink.

BOCA MOUTH

•••

Fresco e intenso sabor a laurel y regaliz, con un interesante final balsámico y voluminoso.

Fresh and intense laurel and liquorice flavor, with interesting balsamic and voluminous.

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, comenzó el 12.05.14 y terminó el 24.05.14, hubo buen cuaje. Debido a la floración temprana, comenzó 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 acondicionamiento de las cepas, la masa foliar comenzó 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: 1,1 gr/ltr.

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 5,31 gr/ltr.

SO2 Total: 1 mgr./ltr.

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

Extracto seco Dry extract: 24,8 gr/ltr.

Botellas Bottles: 2.600

ph: 3,40

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIÉTAD VARIETY	EMBOTTLED BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13%	 Petit Verdot	 28.07.16	 24.10.2019	 14,5 °C	Marzo-Sept., 232 L, 763 L/año March-Sept., 232 L, 763 L/year