

F. SCHATZ

PREMIUM WINES

PINOT NOIR  
2011





## PINOT NOIR

2011

### ELABORACIÓN ELABORATION

...

12 meses crianza "sur lie" con "batonnage" \* en barricas de roble francés (Troncais, Allier).

\*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 (Troncais, Allier).

\*Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

### COLOR COLOUR

...

Rojo picota intenso.

Intense Cherry Red.

### NARIZ NOSE

...

Fruta roja madura (mora cereza), muy floral (violetas) con toques especiados (pimienta, clavo, laurel), hierbas finas (orégano) y balsámicos.

Luscious red fruit (multiberry, cherry), very floral (violets) with hints of spices (pepper, clove, bay leaf), fine herbs (oregano) and balsamic touches.

### BOCA MOUTH

...

Amplio y de una viva acidez. Buena sensación de notas de café, hueso de fruta, pan de especias y cacao con chocolate amargo. Finaliza cremoso y prolongado en el paladar. Con un terruño muy elegante.

Generous and vital acidity. Pleasing sensation of coffee notes, fruit stone aromas, gingerbread and cocoa with bitter chocolate. Creamy and balsamic finish. Lengthy on the palate with a very elegant terroir.

### CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

...

Éste fue un invierno suave y lluvioso, que siguió con mucha lluvia en primavera hasta el 7 de Junio, donde cayeron 11 litros. Debido a la humedad, tuvimos gran presión y ataque de hongos en primavera que nos hizo estar muy atentos a la viña, especialmente a la masa foliar. La floración fue del 13 al 20 de Mayo. El verano no fue muy caluroso y la uva maduró de forma homogénea. Comenzamos a vendimar a principios de septiembre y comenzamos a final de mes.

This year's winter was mild but rainy, followed by more rain during springtime, counting 11 litres of rainfall until June 7th. Due to the humidity we suffered low pressure, and fungal outbreaks during spring; this made us stay on alert for the vineyard, with special attention to the foliage. Flowering took place between May 13th and 20th. The summer was not very hot and grapes matured homogeneously. We began harvesting at the beginning of September and were finished by the end of the month.

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 14%	 Pinot Noir	 23.08.13	 25.01.2017	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 277 L, 630 L/año March-Sept. 277 L, 630 L/year