

F.SCHATZ
PREMIUM WINES

PINOT NOIR
2012

C



PINOT NOIR

2012

ELABORACIÓN ELABORATION

12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble francés (Tronçais, 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 (Tronçais, 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.

Cherry Red.

NARIZ NOSE

Fruta roja madura, muy floral, violetas, cacao, con toques especiados a pimienta y clavo.

Luscious red fruit, very floral, violets, cocoa, with hints of spices, pepper and clove.

BOCA MOUTH

Amplia, seca y de una viva acidez. Sensaciones de notas de pan de especias y chocolate amargo, con un largo final.

Generous, dry and vital acidity. Sensations of gingerbread notes, bitter chocolate, with a long finish.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Este fue un Invierno muy seco y frío. Solo llovió 37 L en enero, febrero y hasta la mitad de marzo, con algunas nevadas, helando todas las mañanas hasta -10°C. El brote comenzó la primera semana de Abril, unos 15 días más tarde que otros años. La floración empezó el 27.05.12 y terminó el 7.06.12. El verano fue largo, cálido y seco. Comenzamos la vendimia el 23.08.12 y terminamos el 15.09.12. Cosecha de excelente calidad, pero en algunas variedades un 30% menos de producción, debido a la sequía en primavera. Ha sido el invierno más seco de los últimos 40 años y el otoño más lluvioso (458 L) de los últimos 30.

This was a very dry and cold winter. Just dropping 37 L in January, February and half of March, with some snow, freezing every morning to -10 °C. The outbreak began in the first week of April, about 15 days later than other years. Flowering began on 27.05.12 and ended on 07.06.12. The summer was long, hot and dry. Vintage started the 23.08.12 and ended the 15.09.12. Harvest of excellent quality, but in some varieties 30% less production due to drought in spring. It has been the driest winter in 40 years and wettest autumn (458 L) of the last 30.

GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOL



13%

VARIEDAD
VARIETY



Pinot Noir

EMBOTELLADO
BOTTLING



17.07.14

FECHA CATA
TASTE DATE



02.02.2018

TEMPERATURA MEDIA
AVERAGE TEMPERATURE



14,5 °C

PLUVIOMETRÍA
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept. 216 L. 665 L/año
March-Sept. 216 L. 665 L/year