



PINOT NOIR

2015

F. SCHATZ  
ORGANIC WINES

[506 Taraxacum Officinale]  
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

## ■ 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. Cherry red.

## ■ NARIZ NOSE

•••

Muy afrutada, con delicados toques florales de pétalos de rosa con toques especiados de pimienta y clavo.

Very fruity, with delicate floral touches of rose petals with spicy hints of pepper and cloves.

## ■ BOCA MOUTH

•••

Amplios toques frutales con marcada acidez. Envolvente y balsámico final muy elegante.

Wide fruity touches with marked acidity. Enveloping and balsamic finish very elegant.

## ■ CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

•••

Ha sido una primavera con bastantes pequeñas lluvias y con una nevada el 21 de Enero y 8 de Febrero. La brotación fue entre finales de Marzo y primeros de Abril, con un crecimiento muy rápido. Al principio de Mayo hizo mucho calor. Toda la pared foliar se formó en 3 semanas, así que la floración fue muy temprana del 15-23 de Mayo. A partir del 20 de Mayo el tiempo refrescó. En Julio hubo una fuerte y continuada ola de calor de 6 semanas. La vendimia también fue temprana del 12.08. al 18.09.15. Aunque hizo mucho calor en Julio, la calidad y cantidad de la vendimia fue muy buena y con una alta acidez, ya que al principio de Septiembre llovió 15 lt. y las noches refrescaron.

It was a spring with a lot of small rainfalls and with snow the 21. of Jan. and 8 of Feb. Budding was between late March and early April, with a very rapid growth. The beginning of May was very hot. The whole leaf wall was formed in three weeks, so flowering was early from 15 to 23 May. The 20 of May the weather refreshed. In July there was a strong and continued heatwave of 6 weeks. Vintage was also very early from the 12.08. to 18.09.15.

Although it was very hot in July, the quality and quantity of the harvest was very good and with high acidity, because since the beginning of September it rained 15 lt. and the nights starts refreshing.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,6 gr/ltr.

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 7,13 gr/ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,23 gr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 28,02 gr/ltr.

Botellas Bottles: 2.600

ph: 3,17

GRADO ALCOHÓLICO  
ALCOHOL



13%

VARIÉDAD  
VARIETY



Pinot Noir

EMBOTELLADO  
BOTTLING



30.07.17

FECHA CATA  
TASTE DATE



10.05.2020

TEMPERATURA MEDIA  
AVERAGE TEMPERATURE



14,6 °C

PLUVIOMETRÍA  
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept., 149 L, 513 L/año  
March-Sept., 149 L, 513 L/year