

F. SCHATZ

PREMIUM WINES

ROSADO  
2016



**ROSADO****2016**

## ■ 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

...

Rosa rubí.

Rubi rose.

## ■ NARIZ NOSE

...

Petalos de rosas, frutas rojas, cereza, grosellas, fresa y frambuesa.

Rose petals, red fruits, cherries, blackcurrants, strawberry and raspberry.

## ■ BOCA MOUTH

...

Fresca, golosa y intensa. Ligero regaliz y equilibrada mineralidad. Elegante y potente sabor a baya fresca con final largo y armoniosa acidez.

Fresh, sweet and intense. Slight licorice with balanced minerality . Elegant and powerful fresh berry flavor with a long finish and harmonious acidity.

## ■ CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

...

Un otoño seco, dio paso a un invierno cálido con poca lluvia. El intenso granizo el 29 de enero, y la ligera nevada del 21 de febrero, favoreció la humedad sin causar daño. El brote comenzó a finales de marzo y la floración a final de mayo. Primavera lluviosa y fría que se prologó hasta la segunda semana de mayo, dio paso a un verano, caluroso y muy seco. La vendimia comenzó el 29 de agosto, y fue la más rápida de la historia de la bodega, no hubo paradas, ni esperas de maduración, el intenso calor de hasta 40°, hizo que el 12 de septiembre finalizara.

A dry autumn gave way to a warm winter with little rain. Intense hail on January 29, and the light snow of February 21, favored humidity without causing damage. The outbreak began in late March and flowering at the end of May. Rainy and cold spring that prologue until the second week of May, gave way to a hot, very dry summer. The harvest began on August 29, and was the fastest in the history of the winery, there were no stops, no waiting for maturation, the intense heat of up to 40°, made that September 12 the harvest was finished..

**GRADO ALCOHÓLICO  
ALCOHOL**

13,5%

**VARIÉDAD  
VARIETY**

Moscate Negro

**EMBOTELLADO  
BOTTLING**

10.03.17

**FECHA CATA  
TASTE DATE**

25.01.2017

**TEMPERATURA MEDIA  
AVERAGE TEMPERATURE**

14,8 °C

**PLUVIOMETRÍA  
PLUVIOMETRY**Marzo-Sept. 160 L. 647L/año  
March-Sept. 160 L. 647L/year