



ROSADO

2019

F. SCHATZ  
ORGANIC WINES

[502 Achillea Millefolium]  
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

## ■ 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

•••

Rojo rubí. Rubi red.

## ■ NARIZ NOSE

•••

Pétalos de rosas, fresa, frambuesa y frutos rojos.

Rose petals, strawberry, raspberry and red fruits.

## ■ BOCA MOUTH

•••

Ligero regaliz y equilibrada mineralidad. Elegante y potente sabor a baya fresca con un final largo y armoniosa acidez.

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

## ■ CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

•••

Fue una primavera muy seca y, en general, fue uno de los años más secos. El brote fue sobre mediados de Marzo, luego vino una helada tardía el 25.04.19, que menos mal no afectó.

La floración fue del 18 - 31.05.19 y fue bastante desigual. La vendimia fue igualmente temprana y empezó el 19.08.19, terminando el 13.09.19. La calidad de la uva fue muy buena. En algunas variedades hubo menos cantidad, debido a la sequía general. Aún así, y gracias al cultivo ecológico y biodinámico, salieron vinos muy moderados en alcohol, manteniendo su acidez natural alta, de estilo muy atlántico.

It was a very dry spring, and in general it was one of the driest years. The outbreak was around mid-March, then came a late frost on 25.04.19, which thank goodness, have no bad affection on the vines.

The Flowering was from the 18 - 31.05.19 and was quite uneven. The harvest was equally early and began on 19.08.19 and ended on 13.09.19. The quality of the grapes was very good. In some varieties was there less quantity, due to drought in general. Even so, and thanks to organic, biodynamic cultivation, very moderate alcoholic wines emerged, maintaining their high natural acidity, very Atlantic-style.

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

SO2 Libre SO2 Free: 1 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 5,51 gr/ltr.

SO2 Total: 13 mgr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,16 gr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 22,2 gr/ltr.

Botellas Bottles: 1.900

ph: 3,34

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIÉDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 12,0%	 Moscatel Negro	 29.02.20	 07.03.2020	 14,7 °C	 Marzo-Sept., 136 L, 410 L/año March-Sept., 136 L, 410 L/year