



ACINIPO

2019

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

[504 Urtica Dioica]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION ● ● ●

12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble esloveno.
 *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 Slovenian oak barrels.
 *Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR ● ● ●

Rojo cereza oscuro.
 Dark red cherry.

NARIZ NOSE ● ● ●

Intensos aromas a frutos rojos y plantas aromáticas de monte bajo: laurel y tomillo.
 Intense aromas of red fruits and aromatic plants of scrubland: laurel and thyme.

BOCA MOUTH ● ● ●

Un vino armonioso con intensas frutas rojas, plantas aromáticas y café. Una potente acidez y un persistente final.
 A harmonious wine with intense red fruits, aromatic plants and coffee predominate. Powerful acidity and a persistent finish.

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 gr./ltr.
 Acidez total Total acidity: 6,41 gr./ltr.
 Acidez volátil Volatile acidity: 0,24 gr./ltr.
 ph: 3,37
 Botellas Bottles: 6.700

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.
 SO2 Total: 0 mgr./ltr.
 Extracto seco Dry extract: 28,9 gr/ltr.
 ° Oechsle: 99°
 Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.098

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13%	 Lemberger	 04.04.21	 01.03.2022	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 136 L. 410 L/año March-Sept. 136 L. 410 L/year