



[503 Chamomilla Recutita]  
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

# PETIT VERDOT

2016

F. SCHATZ  
ORGANIC WINES

**ELABORACIÓN ELABORATION**

•••

12 meses crianza "sur lie" con "batonnage" \* en barricas de roble francés.

\*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.

\*Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

**COLOR COLOUR**

•••

Rojo púrpura. Purple red.

**NARIZ NOSE**

•••

Intensos aromas balsámicos de eucalipto, incienso y salvia, acompañado con tinta china.

Intense balsamic aromas of eucalyptus, incense and sage, accompanied by Chinese ink.

**BOCA MOUTH**

•••

Fantástico sabor a chocolate y grosella, un vino muy atlántico y fresca acidez.

Fantastic chocolate and currant flavor, a very high-Atlantic and a fresh acidity.

**CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY**

•••

Un otoño seco, dio paso a un invierno cálido con poca lluvia. El intenso granizo del 29 de enero, y la ligera nevada del 21 de febrero, favorecieron la humedad sin causar daños. El brote comenzó a finales de marzo y la floración a final de mayo. Una 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°C, 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 on 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°C, made that September 12 the harvest was finished.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,3 gr/ltr.

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 6,98 gr/ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,46 gr/ltr.

Extracto seco Dry extract: 28,25 gr/ltr.

ph: 3,41

° Oechsle: 98°

Botellas Bottles: 2.600

Masa Volumétrica Volumetric Mass: 1.096

GRADO ALCOHÓLICO  
ALCOHOL



13%

VARIÉDAD  
VARIETY



Petit Verdot

EMBOTELLADO  
BOTTLING



29.07.18

FECHA CATA  
TASTE DATE



01.03.2022

TEMPERATURA MEDIA  
AVERAGE TEMPERATURE



14,8 °C

PLUVIOMETRÍA  
PLUVIOMETRY

Marzo-Sept., 160 L, 647 L/año  
March-Sept., 160 L, 647 L/year