



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

ACIN IPO

2020

F. SCHATZ  
ORGANIC WINES

## ■ ELABORACIÓN ELABORATION

•••

15 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.  
 15 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

•••

Frutas rojas, plantas aromáticas y café. Un vino armonioso y amable con viva acidez y persistente final.  
 Red fruits, aromatic plants and coffee. A harmonious and friendly wine with lively acidity and a persistent finish.

## ■ CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

•••

Una primavera fría en general, con lluvia en Enero; en Febrero no cayó nada. El brote comenzó el 15 de Marzo con bastante frío, pero no afectó la nevada del día 17. Mayo fue muy cálido, la floración empezó el día 10 y terminó el 31. Este año fue una floración muy lenta, pero no obstante bastante uniforme por variedad. El 18 de Julio empezó el verano. A finales de Julio y al principio de Agosto hizo mucho calor con algunos días con 40°C. Comenzamos la vendimia el 19.08.20 con Pinot Noir y la terminamos el 11.09.20 con Petit Verdot. Casi igual que el año anterior. Conseguimos de nuevo una vendimia con una excelente calidad, sólo hubo en dos variedades un poco menos de producción que otros años, debido al calor y a la menor pluviometría del año anterior. Gracias a los trabajos ecológicos y biodinámicos, salieron vinos con muy buena extracción y afrutados, acidez alta y un moderado alcohol, con un estilo muy fresco y atlántico.

A cold spring in general with rain in January; in February nothing fell. The outbreak began on March 15 with quite cold, but it did not affect the snowfall of the 17th. May was very warm, the flowering began on the 10th and ended on the 31st. This year it was a very slow flowering, but nevertheless quite uniform by variety. On July 18 the veraison began. The end of July and at the beginning of August, it was very hot with some days with 40°C. We started the harvest on 19.08.20 with Pinot Noir and finished it on 11.09.20 with our Petit Verdot. Almost the same as the previous year. We once again achieved a harvest with excellent quality, there were only two varieties with a little less production than in other years, suffered by the heat and the lower rainfall of the previous year. Thanks to ecological and biodynamic work, wines with very good extraction and fruity, high acidity and moderate alcohol came out, with a very fresh and Atlantic style.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,4 gr/ltr.

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

Acidez total Total acidity: 5,72 gr/ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,33 gr/ltr.

Extracto seco Dry extract: 28,5 gr/ltr.

ph: 3,47

° Oechsle: 100°

Botellas Bottles: 4.000

Masa Volumétrica Volumetric Mass: 1.098

GRADO ALCOHÓLICO  
ALCOHOL



13%

VARIÉTAT  
VARIETY



Lemberger

EMBOTELLADO  
BOTTLING



13.07.22

FECHA CATA  
TASTE DATE



24.03.23

TEMPERATURA MEDIA  
AVERAGE TEMPERATURE



14,6 °C

PLUVIOMETRÍA  
PLUVIOMETRY

Marzo-Sept., 226 L, 654 L/año  
March-Sept., 226 L, 654 L/year