



ACINIPO

2021

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

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

ELABORACIÓN ELABORATION

●●●

8 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.
 8 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 noble y elegante con viva acidez y persistente final de frutos rojos y café.
 A noble and elegant wine with lively acidity and a persistent finish of red fruits and coffee.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

●●●

Enero frío con temperaturas hasta -7°C y con muchas heladas, lluvia y nieve el día 12. El brote fue sobre el 20 de Marzo acompañado con heladas tardías que menos mal no llegaron mas bajos que -1°C, solo tuvimos algunos daños/heladas en la Pinot Noir. La primavera fue bastante moderada en temperaturas altas, así que la floración fue más tardío y más alargada desde el 5-31 de Mayo. Como en Abril y Mayo hubo todavía moderadas temperaturas con algunas lluvias, el crecimiento no fue tan explosivo como otros años, y se formó una masa foliar muy fuerte y con buen desarrollo de las flores/cuaje y racimos. El primer despunto se hizo más tarde de lo normal sobre el 20.05.21. La formación de la masa foliar se terminó a principios de Junio. A mediados y finales de Junio hubo un fuerte ataque de hongos sobre todo Oidium, que gracias a la buena distribución, apertura de la masa foliar y los tratamientos biodinámicos pudimos controlar muy bien. El envero comenzó el 19 de Julio, casi igual que en 2020. La vendimia se empezó el día 14.08.21 con la Pinot Noir y la terminamos el 20.09.21 con la Petit Verdot como casi siempre. Así que curiosamente empezamos 5 días antes, y terminamos 9 días después de las fechas de la vendimia del 2020. Hubo una fantástica madurez fenólica y de los azúcares, ácidos, que nos proporcionó en casi todas las variedades de nuevo vinos muy moderados en alcoholes y con una fenomenal armonía de los aromas frutales con frescura de la influencia atlántica. Empezaron las primeras lluvias muy pequeñas de 2 y 6 l. en Septiembre y Octubre respectivamente, así que fue un otoño muy seco y hasta finales de Diciembre no llegó una lluvia seria. Esperemos que en 2022 tengamos más lluvias de nuevo, ya que en general este año 2021 ha sido muy seco y con temperaturas externas tanto en frío como en calor.

Cold January with temperatures down to -7°C and with many frosts, rain and snow on the 12th. The Outbreak was on March 20 accompanied by late frosts that thank goodness did not get lower than -1°C, we only had some damage/frost in the Pinot Noir. Spring was quite moderate in high temperatures, so flowering was later and longer from May 5-31. As in April and May there were still moderate temperatures with some rains, the growth was not as explosive as in other years, and a very strong foliar mass was formed with good development of the flowers/fruit set and clusters. The first breakpoint was made later than normal on 20.05.21. Leaf mass formation was completed in early June. In the middle and end of June there was a strong attack of fungi, especially Oidium, which thanks to the good distribution, opening of the foliar mass and the biodynamic treatments we were able to control very well. The veraison began on July 19, almost the same as in 2020. The harvest began on 14.08.21 with the Pinot Noir and we finished it on 20.09.21 with the Petit Verdot as usual. So curiously we start 5 days before, and finish 9 days after the harvest dates of 2020. There was a fantastic maturity of phenolics and sugars, acids, which gave us in almost all the varieties again very moderate wines in alcohol and with a phenomenal harmony of fruity aromas with the freshness of the Atlantic influence. The first very small rains of 2 and 6 l started in September and October respectively, so it was a very dry autumn and until the end of December no serious rain came. We hope that in 2022 we will have more rains again, since in general this year 2021 was very dry and with extreme temperatures both cold and hot.

Azúcares reductores Residual sugar: 0,55 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 7,77 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,36 gr./ltr.

ph: 3,21

Botellas Bottles: 5.900

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 32,2 gr./ltr.

° Oechsle: 99°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.097

| GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL | VARIEDAD VARIETY | EMBOTELLADO BOTTLING | FECHA CATA TASTE DATE | TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE | PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY |
|--|--|---|---|--|--|
|  13,5% |  Lemberger |  15.03.23 |  26.05.23 |  14,7 °C |  Marzo-Sept. 107 L. 438 L/año March-Sept. 107 L. 438 L/year |