



CHARDONNAY

2023

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

[508 Equisetum Arvense]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION



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

*Agitación frecuente de las lias finas con un bastón durante un período de 2 a 6 meses.

5 months of ageing "sur lie" with "batonnage" * in French oak barrels.

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

COLOR COLOUR



Amarillo pajizo brillante. Bright straw yellow.

NARIZ NOSE



Espectacular aroma de jazmín y flores blancas, con notas de frutas subtropicales.

Spectacular aroma of jasmine and white flowers, with notes of subtropical fruits.

BOCA MOUTH



Profundamente armónico en boca y una intensa acidez mineral. Persistente final con frutas subtropicales (lichi, mango, kiwi y plátano).

Deeply harmonious in the mouth and intense mineral acidity. Persistent finish with subtropical fruits (lychee, mango, kiwi and banana).

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Fue un invierno muy seco, sólo llovió 17 ltr en Enero, 20 ltr. en Febrero, 17 ltr en Marzo, nada en Abril, y tampoco hizo mucho frío, apenas habían bajado las temperaturas por debajo 0°C. Por lo tanto, fue un comienzo de floración muy temprano a finales de Abril y terminó rápido en la primera semana de Mayo. Menos mal que en Mayo llovieron 38 ltr. y en Junio 49 ltr. que reanimaron el crecimiento vegetal. Incluso hubo el 3 de Junio granizó (1 ltr), pero sin causar daño. En verano hubo 3 olas de calor de 10 días donde la temperatura de día subió a 40°C, cuando lo normal siempre han sido 1-2 olas de calor de unos 3 días. El envero empezó el 13 de Julio y la vendimia el 3 de Agosto y terminó el 20 de Agosto. Fue la vendimia más temprana y rápida que hemos conocido hasta ahora en Ronda. No obstante, fue una vendimia de muy buena calidad y gracias a las lluvias tardías en Mayo y Junio hubo muy buena y armónica maduración fenólica y también buena cantidad. Sólo en dos variedades —curiosamente tardías (Cabernet Sauvignon y Petit Verdot)— hubo algo menos de cantidad. La primera lluvia pequeña después del verano empezó en Septiembre, pero con muy poca agua en los siguientes meses de Octubre, Noviembre y Diciembre, el total de estos meses han sido 84 ltr. Así que nos encontramos con un año de extrema sequía y temperaturas altas. Gracias al manejo natural de nuestras viñas, han dado una respuesta muy positiva en calidad y cantidad, y sorprendentemente vinos muy moderados en los alcoholes.

It was a very dry winter, it had only rained 17 ltr in January, 20 ltr in February, 17 ltr in March, nothing in April, and it wasn't very cold either, the temperatures had barely dropped below 0°C. Therefore, it started flowering very early at the end of April and finished quickly in the first week of May. Luckily it rained 38 ltr in May and 49 ltr in June, that revived plant growth. There was even hail on June 3 (1 ltr), but without causing damage. In Summer there were 3 heat waves of 10 days where the daytime temperature rose to 40°C, when the normal has always been 1-2 heat waves of about 3 days. Veraison began on July 13 and the Harvest on August 3 and ended on August 20. It was the earliest and fastest harvest that I have known so far in Ronda, however it was a harvest of very good quality and thanks to the late rains in May and June, there was very good and harmonious phenolic ripening and also good quantity, only in two varieties, curiously late ones (Cabernet Sauvignon and Petit Verdot) there was somewhat less quantity. The first small rain after the summer began in September, but with very little water in the following months of October, November and December, the total of these months have been 84 ltr. So we find ourselves with a year of extreme drought and high temperatures. But thanks to the natural management of our vineyards, they have given a very positive response in quality and quantity and surprisingly very moderate wines in alcohol.

Azúcares reductores Residual sugar: 0,6 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 3,88 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,21 gr./ltr.

ph: 3,4

Botellas Bottles: 2.000

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: <4 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 17,2 gr./ltr.

° Oechsle: 95°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.094

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 12,5%	 Chardonnay	 04.03.2024	 05.03.2024	 15,0 °C	 Marzo-Sept. 127 L. 226 L/año March-Sept. 127 L. 226 L/year