



FINCA SANGUIJUELA

2015

[507 Valeriana Officinalis]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION

12 meses crianza sobre sus lías finas "sur lie con batonnage"* en barricas de roble americano y francés.

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

12 months of ageing "sur lie" with "batonnage"* in American and 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 picota. Cherry red.

NARIZ NOSE

Bosque mediterráneo de tomillo, romero y lavanda. Especies de Navidad y balsámico.

Mediterranean forest of thyme, rosemary and lavender. Christmas spices and balsamic.

BOCA MOUTH

Intensa fruta roja madura, con una mineral y viva acidez con anís y canela. Un vino sutil y a la vez poderoso.

Intense ripe red fruit with a mineral and lively acidity with anise and cinnamon. A subtle yet powerful wine.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Ha sido una primavera con bastantes pequeñas lluvias y con una nevada el 21 de Enero y 8 de Febrero. La brotación fue entre finales de Marzo y primeros de Abril, con un crecimiento muy rápido. Al principio de Mayo hizo mucho calor. Toda la pared foliar se formó en 3 semanas, así que la floración fue muy temprana del 15-23 de Mayo. A partir del 20 de Mayo el tiempo refrescó. En Julio hubo una fuerte y continuada ola de calor de 6 semanas. La vendimia también fue temprana del 12.08. al 18.09.15. Aunque hizo mucho calor en Julio, la calidad y cantidad de la vendimia fue muy buena y con una alta acidez, ya que al principio de Septiembre llovió 15 lt. y las noches refrescaron.

It was a spring with a lot of small rainfalls and with snow the 21. of Jan. and 8 of Feb. Budding was between late March and early April, with a very rapid growth. The beginning of May was very hot. The whole leaf wall was formed in three weeks, so flowering was early from 15 to 23 May. The 20 of May the weather refreshed. In July there was a strong and continued heatwave of 6 weeks. Vintage was also very early from the 12.08. to 18.09.15.

Although it was very hot in July, the quality and quantity of the harvest was very good and with high acidity, because since the beginning of September it rained 15 lt. and the nights starts refreshing.

Azúcares reductores Residual sugar: 0,9 gr/Itr.

Acidez total Total acidity: 5,61 gr/Itr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,45 gr./Itr.

ph: 3,47

Botellas Bottles: 2.600

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./Itr.

SO2 Total: 0 mgr./Itr.

Extracto seco Dry extract: 27,3 gr/Itr.

° Oechsle: 99°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.096

GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOL



14%

VARIEDAD
VARIETY



33,3% Tempranillo,
33,3% Merlot,
33,3% Cabernet Sauvignon

EMBOTELLADO
BOTTLING



30.07.17

FECHA CATA
TASTE DATE



01.03.2022

TEMPERATURA MEDIA
AVERAGE TEMPERATURE



14,6 °C

PLUVIOMETRÍA
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept. 149 L. 513 L/año
March-Sept. 149 L. 513 L/year