



FINCA SANGUIJUELA

2016

[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

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./litr.

Acidez total Total acidity: 5,15 gr./litr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,57 gr./litr.

ph: 3,45

Botellas Bottles: 2.700

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./litr.

SO2 Total: 1 mgr./litr.

Extracto seco Dry extract: 25,5 gr./litr.

° Oechsle: 100°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.104

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 14%	 33,5% Tempranillo, 33% Merlot, 33,5% Cabernet Sauvignon	 29.07.18	 10.10.2023	 14,8 °C	 Marzo-Sept. 160 L. 647 L/año March-Sept. 160 L. 647 L/year