



PINOT NOIR
2018

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

[506 Taraxacum Officinale]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION

12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble francés.
 *Agitación frecuente de las lías finas con un bastón durante un período de 2 a 6 meses.
 12 months of ageing “sur lie” with “batonnage” * in 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 oscuro. Dark cherry red.

NARIZ NOSE

Intensas notas florales a rosa. Aromas a especias, pimienta negra, clavo y canela.
 Intense floral notes of rose. Aromas of spices, black pepper, clove and cinnamon.

BOCA MOUTH

Profunda fruta roja con marcada acidez. Un vino elegante, envolvente y balsámico.
 Deep red fruit with marked acidity. An elegant, enveloping and balsamic wine.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Este fue uno de los años mas lluviosos, Enero y Febrero fueron normales, pero en Marzo cayeron 404 ltr. No hizo mucho frío duro, apenas cayeron heladas, pero sí hizo una continua frialdad. En Abril 61 ltr, y Mayo 46 ltr, fueron muy fríos y lluviosos, por lo tanto el brote fue tarde sobre el 8.04.18. La floración igualmente se retraso hasta la primera semana de Junio, fue muy lenta y dispersa, y se prolongó hasta finales de Junio. El verano fue generalmente fresco, salvo algunos días de más de 35°C. Correspondientemente la vendimia comenzó tarde, o mejor dicho, en su fecha normal sobre el 10 de Septiembre y fue muy dispersa; terminamos el 10 de Octubre . Tuvimos que parar varias veces, ya que comenzaron las lluvias en Octubre; el día 21.10.18 cayeron 200 ltr. Ha sido un año muy diferente al anterior, con una gran sequía. Solamente el dato de la lluvia en el ciclo vegetativo 2017 = 83 ltr (total 386 ltr) comparándolo con el ciclo vegetativo de 2018 = 511 ltr. (total 1.064 ltr.), 6 veces más, demuestra lo lluvioso que fue el año, con sus correspondientes presiones de plagas fúngicas. Gracias a nuestro manejo ecológico, biodinámico pudimos controlarlo y no afectó al desarrollo del viñedo y en la calidad de la uva. La cantidad y la calidad de la vendimia fue excepcional, y nos ha dado este año vinos muy suaves, con alcoholes moderados, con frescuras atlánticas muy elegantes.

This was one of the most rainy years, January and February were quite normal, but in March t fell 404 ltr. It was not very strong cold, because there were nearly no frost, but it made a continuous cold. April 61 ltr, and May 46 ltr, were very cold and rainy, therefore the outbreak was late on 8.04.18The flowering was also delayed until the first week of June, it was very slow and dispersed and late until the end of June. The summer was generally fresh, except for some days over 35°. Correspondingly the harvest started late or better said in its normal date on September 10th it was very dispersed and we finished on October 10th. I had to stop in between several times, since the rains began in October and in particular on 21.10.18 they fell 200ltr. It has been a year of the most contrary to the previous year 2017, which was a great drought. Only the data of the rain in the vegetative cycle 2017 = 83 ltr (total 386 ltr) comparing it with the vegetative cycle of 2018 = 511 ltr (total 1,064 ltr.), 6 times more, shows how rainy the year was, with its corresponding pressures of fungal pests. Thanks to our ecological, biodinamic management we knew how to control it, so that it did not affect us in the development of the vineyard and in the quality of the grape. The quantity and quality of the vintage was exceptional, this year we have been given very soft wines, with moderate alcohols and with very elegant Atlantic freshes.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,2 gr/ltr.

Acidez total Total acidity: 5,39 gr/ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,48 gr./ltr.

ph: 3,25

Botellas Bottles: 3.000

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: 1 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 21,9 gr/ltr.

° Oechsle: 88°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.088

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 12,5%	 Pinot Noir	 22.04.20	 05.03.2024	 14,5 °C	 Marzo-Sept. 511 L. 1069 L/año March-Sept. 511 L. 1069 L/year