



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

ACINIPO

2022

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION



12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble esloveno.
*Agitación frecuente de las lías finas con un bastón durante un periodo de 2 a 6 meses.
12 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



Aromas intensos a frutos rojos y plantas aromáticas de monte bajo: laurel, tomillo y sandolina.
Intense aromas of red fruits and aromatic plants of scrubland: laurel, thyme y sandalwood.

BOCA MOUTH



Un vino con perfecta armonía donde predomina fruto rojo, monte bajo y café, contiene una potente y equilibrada acidez y un persistente final.
A wine with perfect harmony dominated by red fruit, scrubland, and coffee, it contains a powerful and balanced acidity and a lingering finish.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Un invierno muy muy seco, hasta Febrero solo llovió 19 ltr. Noches frías pero con temperaturas superiores a -2°C. Las lluvias empezaron a mediados de Marzo. El día 14.03.22 cayeron 70 l de agua y, además, nevó en la sierra. En la segunda quincena de Marzo, cayeron más de 200 l con mucha suavidad; como curiosidad, una tormenta de polvo del desierto del Sahara, que sirvió como abono para la tierra. El 27.04.22 hubo una tormenta con 17 ltr de agua, llegando a granizar por momentos, sin dañar las vides. Del 15 al 22.05.22 hubo una ola de calor, con temperaturas de hasta 37°C. La abundante lluvia y las altas temperaturas provocaron un crecimiento muy acelerado: en menos de 3 semanas ya estaba la masa foliar completamente constituida, los alambres subidos y se hicieron los primeros despuntes. La flor comenzó el 23.05.22 en las variedades tempranas (Pinot Noir, Chardonnay, Tempranillo, Lemberger) y terminó el 31.05.22. Las variedades tardías (Petit Verdot, Moscatel Negro, Cabernet Sauvignon y Merlot) justo una semana más tarde. El cierre de los racimos fue a finales de Junio. El 05.07.22 empezó el envero en las variedades más tempranas. La primera quincena de Agosto hubo una larga ola de calor con temperaturas en algunos días por encima de 40°C. El 18.08.22 refrescó, coincidiendo con el comienzo de la vendimia, y terminamos justo un mes más tarde. Fue una muy buena vendimia con una calidad excelente y también sorprendentemente muy buena cantidad. Con una maduración muy seguida, una variedad detrás de otra. En general, una vendimia con una muy buena maduración fenólica y suficientes azúcares que permitió unos vinos con buena acidez y moderados en alcohol. Del 09 al 11 de Octubre empezaron las primeras lluvias. Octubre y Noviembre fueron muy secos en general, no obstante llovió mucho en la primera quincena de Diciembre. La segunda quincena fue muy fría, con heladas todos los días, permitiendo un buen acostamiento y formación de las yemas para el siguiente año.

A very very dry winter, until February it had only rained 19 liters. Cold nights but with temperatures no more than -2°C. The rains finally began in mid-March. On 03.14.22, 70 ltr of water fell in one day and it also snowed in the Sierra. In the second half of March, more than 200 liters fell very gently, and as a curiosity with a dust storm from the Sahara desert. Everything became muddy like never before, and it served as fertilizer for the earth. On 27.04.22 there was a storm with 17 liters of water, of which hail fell for 10 minutes. Luckily they were small grains and did not harm the vines. From 15-22.05.2022 there was a hello heat, where temperatures rose to 37 °C, that caused with the abundant rain that at the end there was in spring, a very accelerated growth, in less than 3 weeks the leaf mass was already fully constituted, the wires raised, the first cutouts had to be made. La Flor began on 05.23.2022 in the early varieties (Pinot Noir, Chardonnay, Tempranillo, Lemberger) and ended on 05.31.2022. The late varieties (Petit Verdot, Black Muscat, Cabernet Sauvignon and Merlot) just one week later. The closing of the bunches was at the end of June. Veraison began on 07.05.2022 in the earliest varieties. The first half of August was a long spell of heat with temperatures on some days above 40 degrees. On 08.18.2022 it finally began to cool down and coincided with the beginning of the harvest, and we finished just a month later on 09.17.2022, it was a very good harvest with excellent quality and also surprisingly very good quantity. With a very close maturation, one variety after the other. In general, a vintage with very good phenolic maturation and sufficient sugars that allowed wines with good acidity and moderate alcohol content. On October 9,10,11 the first rains began. October and November were very dry in general, however it rained a lot in the first fortnight of December. The second fortnight was very cold with frosts every day, which allowed good lying down and bud formation for the following year.

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

Acidez total Total acidity: 6,03 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,16 gr./ltr.

ph: 3,29

Botellas Bottles: 6.000

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 28 gr./ltr.

° Oechsle: 98°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.096

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13%	 Lemberger	 21.03.24	 04.02.25	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 352 L, 595 L/año March-Sept. 352 L, 595 L/year