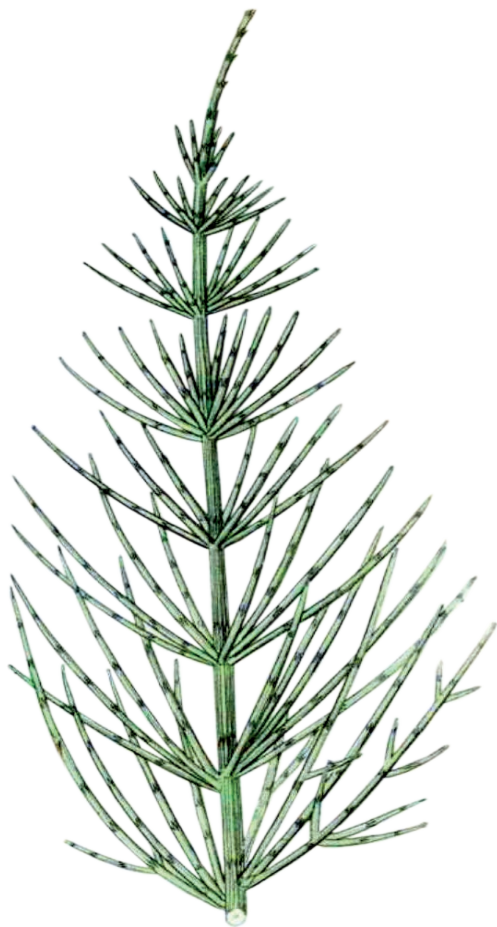




CHARDONNAY

2024

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 lías 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 raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR

Amarillo pajizo brillante. Bright straw yellow.

NARIZ NOSE

Espectacular, llamativo y característico aroma de este vino a jazmín y flores blancas, con notas de frutas subtropicales.
Spectacular, striking and characteristic aroma of this wine 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

El año 2023 fue muy seco y por fin en 2024 volvieron las lluvias, aunque un poco mal repartidas a lo largo del año, con meses de abundante precipitación y otros excesivamente secos para la época del año.

En Enero llovieron 80 ltr. En Febrero 132 ltr de los cuales cayeron 80 ltr el día 10. No hizo realmente frío hasta finales de Febrero, helando muchas noches. Marzo fue también muy lluvioso, al principio y final del mes con una precipitación total de 250 ltr. En Abril solo llovió 10 ltr y en Mayo nada. El Brote fue en la primera quincena de Marzo y la floración se alargó desde el 10.05.24 hasta 26.05.24. A mediados de Junio hubo un tiempo bastante frío, y al final del mes la primera ola de calor, que provocó una importante presión de hongos en la masa foliar. Julio fue muy caluroso, con muchos días de a 40°C. El envero comenzó el 08.06.24 y la vendimia el 06.08.24 y se terminó el 3.09.24,

Volvieron las precipitaciones intensas en Octubre y Noviembre, en cambio en Diciembre solo llovió 1 ltr. El otoño fue suave y las yemas han podido recuperar muchos nutrientes de las hojas y tallos antes de la poda. En general ha sido un año lluvioso con una precipitación total 908 ltr. Pero al no llover nada en Mayo y la drástica sequía del año anterior, ha provocado una merma en la producción, sobre todo en las variedades tempranas. La vendimia ha sido de nuevo de una calidad extraordinaria y nos proporcionará unos vinos muy elegantes, frescos con un increíble toque mineral/terroir.

The year 2023 was very dry and finally in 2024 the rains returned, although a little poorly distributed throughout the year, with months of abundant precipitation and others excessively dry for the time of year.

In January it rained 80 ltr. In February 132 ltr of which 80 ltr fell on the 10th. It was not really cold until the end of February, with many nights freezing. March was also very rainy, at the beginning and end of the month with a total rainfall of 250 ltr. In April it only rained 10 ltr and in May none. The outbreak was in the first half of March and flowering lasted from 10.05.24 to 26.05.24. In mid-June there was quite cold weather, and at the end of the month the first heat wave, which caused significant fungal pressure on the leaf mass. July was very hot, with many days of 40°C. The veraison started on 08.06.24 and the harvest on 06.08.24 and ended on 03.09.24.

Heavy rainfall returned in October and November, while in December only 1 litre of rain fell. Autumn was mild and the buds were able to recover many nutrients from the leaves and stems before pruning. In general it was a rainy year with a total rainfall of 908 litres. However, the fact that there was no rain at all in May and the drastic drought of the previous year caused a decrease in production, especially in the early varieties. The harvest was once again of extraordinary quality and will provide us with very elegant, fresh wines with an incredible mineral/terroir touch.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,4 gr/ltr.
Acidez total Total acidity: 5,3 gr/ltr.
Acidez volátil Volatile acidity: 0,18 gr./ltr.
ph: 3,18
Botellas Bottles: 1.400

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.
SO2 Total: 4 mgr./ltr.
Extracto seco Dry extract: 20,1 gr/ltr.
° Oechsle: 93°
Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.091

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
					
12'5%	Chardonnay	22.03.2025	04.02.2025	14,9 °C	Marzo-Sept. 294 L. 908 L/año March-Sept. 294 L. 908 L/year