



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

PINOT NOIR

2019

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

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

Un vino con intensas notas florales, especialmente a rosa. Le acompañan aromas a especias, pimienta negra, clavo y canela.

A wine with intense floral notes, especially rose. It is accompanied by aromas of spices, black pepper, cloves, and cinnamon.

BOCA MOUTH

Fruta roja madura con una espectacular acidez. Un vino elegante, envolvente y balsámico.

Ripe red fruit with spectacular acidity. An elegant, enveloping, and balsamic wine.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Fue una primavera muy seca y en general, fue uno de los años más secos. El brote fue sobre mediados de Marzo, luego vino una helada tardía el 25.04.19, que menos mal no afectó.

La floración fue del 18 - 31.05.19 y fue bastante desigual. La vendimia fue igualmente temprana y empezó el 19.08.19, terminando el 13.09.19. La calidad de la uva fue muy buena. En algunas variedades hubo menos cantidad, debido a la sequía general. Aún así, y gracias al cultivo ecológico y biodinámico, salieron vinos muy moderados en alcohol, manteniendo su acidez natural alta, de estilo muy atlántico.

It was a very dry spring, and in general it was one of the driest years. The outbreak was around mid-March, then came a late frost on 25.04.19, which thank goodness, have no bad affection on the vines.

The Flowering was from the 18 - 31.05.19 and was quite uneven. The harvest was equally early and began on 19.08.19 and ended on 13.09.19. The quality of the grapes was very good. In some varieties was there less quantity, due to drought in general. Even so, and thanks to organic, biodynamic cultivation, very moderate alcoholic wines emerged, maintaining their high natural acidity, very Atlantic-style.

Azúcares reductores Residual sugar: 2,0 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 6,93 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,25 gr./ltr.

ph: 3,19

Botellas Bottles: 2.900

S02 Libre S02 Free: 0 mgr./ltr.

S02 Total: 4 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 27,7 gr./ltr.

° Oechsle: 101°

Masa Volumétrica Volumetric Mass: 1.100

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13,5%	 Pinot Noir	 04.04.21	 04.02.2025	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 136 L. 410 L/año March-Sept. 136 L. 410 L/year