



CHARDONNAY

2021

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 brillante. Bright yellow.

NARIZ NOSE

Intensos aromas a frutas subtropicales, mango y cítricos. Finos aromas de jazmín.

Intense aromas of subtropical fruit, mango and citrus. Fine aromas of jasmine.

BOCA MOUTH

Un vino armonioso, con viva acidez y profundamente mineral. Persistente final de frutas subtropicales (lichi, mango, kiwi y plátano).

A harmonious wine, with lively acidity and deeply mineral. Persistent finish of subtropical fruits (lychee, mango, kiwi and banana).

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

Enero frío con temperaturas hasta -7°C y con muchas heladas, lluvia y nieve el día 12. El brote fue sobre el 20 de Marzo acompañado con heladas tardías que menos mal no llegaron mas bajos que -1°C, solo tuvimos algunos daños/heladas en la Pinot Noir. La primavera fue bastante moderada en temperaturas altas, así que la floración fue más tardío y más alargada desde el 5-31 de Mayo. Como en Abril y Mayo hubo todavía moderadas temperaturas con algunas lluvias, el crecimiento no fue tan explosivo como otros años, y se formó una masa foliar muy fuerte y con buen desarrollo de las flores/cuaje y racimos. El primer despunto se hizo más tarde de lo normal sobre el 20.05.21. La formación de la masa foliar se terminó a principios de Junio. A mediados y finales de Junio hubo un fuerte ataque de hongos sobre todo Oidium, que gracias a la buena distribución, apertura de la masa foliar y los tratamientos biodinámicos pudimos controlar muy bien. El envero comenzó el 19 de Julio, casi igual que en 2020. La vendimia se empezó el día 14.08.21 con la Pinot Noir y la terminamos el 20.09.21 con la Petit Verdot como casi siempre. Así que curiosamente empezamos 5 días antes, y terminamos 9 días después de las fechas de la vendimia del 2020. Hubo una fantástica madurez fenólica y de los azúcares, ácidos, que nos proporcionó en casi todas las variedades de nuevo vinos muy moderados en alcoholes y con una fenomenal armonía de los aromas frutales con frescura de la influencia atlántica. Empezaron las primeras lluvias muy pequeñas de 2 y 6 l. en Septiembre y Octubre respectivamente, así que fue un otoño muy seco y hasta finales de Diciembre no llegó una lluvia seria. Esperamos que en 2022 tendremos más lluvias de nuevo, ya que en general este año 2021 era muy seco y con temperaturas externas tanto en frío como en calor.

Cold January with temperatures down to -7°C and with many frosts, rain and snow on the 12th. The outbreak was on March 20 accompanied by late frosts that thank goodness did not get lower than -1°C, we only had some damage/frost in the Pinot Noir, Spring was quite moderate in high temperatures, so flowering was later and longer from May 5-31. As in April and May there were still moderate temperatures with some rains, the growth was not as explosive as in other years, and a very strong foliar mass was formed with good development of the flowers/fruit set and clusters. The first breakpoint was made later than normal on 20.05.21. Leaf mass formation was completed in early June. In the middle and end of June there was a strong attack of fungi, especially Oidium, which thanks to the good distribution, opening of the foliar mass and the biodynamic treatments we were able to control very well. The veraison began on July 19, almost the same as in 2020. The harvest began on 14.08.21 with the Pinot Noir and we finished it on 20.09.21 with the Petit Verdot as usual. So curiously we start 5 days before, and finish 9 days after the harvest dates of 2020. There was a fantastic maturity of phenolics and sugars, acids, which gave us in almost all the varieties again very moderate wines in alcohol and with a phenomenal harmony of fruity aromas with the freshness of the Atlantic influence. The first very small rains of 2 and 6 l started in September and October respectively, so it was a very dry autumn and until the end of December no serious rain came. We hope that in 2022 we will have more rains again, since in general this year 2021 was very dry and with extreme temperatures both cold and hot.

Azúcares reductores Residual sugar: 0,8 gr/ltr.

Acidez total Total acidity: 5,78 gr/ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,33 gr./ltr.

ph: 3,31

Botellas Bottles: 2.000

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: <17 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 22,8 gr/ltr.

° Oechsle: 96°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.094

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13%	 Chardonnay	 02.03.2022	 01.03.2022	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 107 L. 438 L/año March-Sept. 107 L. 438 L/year