



FINCA SANGUIJUELA

2013

[507 Valeriana Officinalis]

Botany of Biodynamic Preparations 500-508

F. SCHATZ

ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION

●●●

12 meses crianza sobre sus lías finas "sur lie con batonnage"* en barricas de roble americano y francés.

*Agitación frecuente de las lías finas con un bastón, durante un período de tiempo de 2 a 6 meses.

12 months of ageing "sur lie" with "batonnage"* in American and 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. Cherry red.

NARIZ NOSE

●●●

Bosque mediterráneo de tomillo, romero y lavanda. Especies de Navidad y balsámico.

Mediterranean forest of thyme, rosemary and lavender. Christmas spices and balsamic.

BOCA MOUTH

●●●

Intensa fruta roja madura, con una mineral y viva acidez con anís y canela. Un vino sutil y a la vez poderoso.

Intense ripe red fruit with a mineral and lively acidity with anise and cinnamon. A subtle yet powerful wine.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

●●●

Este fue un invierno frío, lluvioso y con mucha nieve. Temperaturas extremas llegando hasta -12°C. El brote fue tardío sobre el 9.04.13, después vinieron días calurosos que aceleraron el crecimiento. Al principio de mayo ya había tallos con 30 cm de longitud. Hasta mediados de junio hizo más frío de lo habitual. La floración fue tarde y terminó a principios de junio. Fue una primavera con mucha humedad y presión de hongos. Tras un caluroso verano comenzamos la vendimia el día 8.09.13. Hubo varias tormentas durante la vendimia que afortunadamente no causaron daños. Finalizamos la vendimia el 30.09.13. Hasta navidades no empezó la lluvia fuerte. Fue una vendimia de mucha calidad y con buena cantidad.

This was a cold, rainy and very snowy winter. Extreme temperatures reaching up to -12 °C. The outbreak was late on 04/09/13 after this came hot days that accelerated growth. At the beginning of May the stems had a length of 30 cm. Until middle of June it was colder than usual. Flowering was late and ended in early June. It was a spring with high humidity and mold pressure. After a hot summer, we began 9.8.13 the harvest. There were several storms during the harvest which fortunately caused no damage. We finish the harvest the 30.09.13. Until Christmas there was no strong rainfall. It was a harvest of high quality and good quantity.

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

Acidez total Total acidity: 6,67 gr./litr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,30 gr./litr.

Botellas Bottles: 2.900

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./litr.

SO2 Total: 0 mgr./litr.

Extracto seco Dry extract: 24,4 gr./litr.

ph: 3,37

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13,5%	 33,3% Tempranillo, 33,3% Merlot, 33,3% Cabernet Sauvignon	 18.07.15	 10.05.2020	 14,4 °C	 Marzo-Sept. 440 L. 728 L/año March-Sept. 440 L. 728 L/year