



PETIT VERDOT

2015

F. SCHATZ

ORGANIC WINES

[503 Chamomilla Recutita]
Botany of Biodynamic Preparations 500-508

ELABORACIÓN ELABORATION



12 meses crianza “sur lie” con “batonnage” * en barricas de roble francés (Vosges).
 *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 (Vosges).
 *Ageing on natural fine lees, which is raised at regular intervals during a period of time between 2 - 6 months.

COLOR COLOUR



Rojo púrpura. Purple red.

NARIZ NOSE



Marcados aromas balsámicos de eucalipto, poleo, incienso, yodo y salvia, acompañado con tinta china.

Marked balsamic aromas of eucalyptus, pennyroyal, incense, iodine and sage, accompanied by Chinese ink.

BOCA MOUTH



Armonioso sabor a chocolate y grosella, un vino muy atlántico, fresco y una fantástica acidez.

Harmonious chocolate and currant flavor, a very high-Atlantic, fresh wine and one with fantastic acidity.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY



Ha sido una primavera con bastantes pequeñas lluvias y con una nevada el 21 de Enero y 8 de Febrero. La brotación fue entre finales de Marzo y primeros de Abril, con un crecimiento muy rápido. Al principio de Mayo hizo mucho calor. Toda la pared foliar se formó en 3 semanas, así que la floración fue muy temprana del 15-23 de Mayo. A partir del 20 de Mayo el tiempo refrescó. En Julio hubo una fuerte y continuada ola de calor de 6 semanas. La vendimia también fue temprana del 12.08. al 18.09.15. Aunque hizo mucho calor en Julio, la calidad y cantidad de la vendimia fue muy buena y con una alta acidez, ya que al principio de Septiembre llovió 15 lt. y las noches refrescaron.

It was a spring with a lot of small rainfalls and with snow the 21. of Jan. and 8 of Feb. Budding was between late March and early April, with a very rapid growth. The beginning of May was very hot. The whole leaf wall was formed in three weeks, so flowering was early from 15 to 23 May. The 20 of May the weather refreshed. In July there was a strong and continued heatwave of 6 weeks. Vintage was also very early from the 12.08. to 18.09.15.

Although it was very hot in July, the quality and quantity of the harvest was very good and with high acidity, because since the beginning of September it rained 15 lt. and the nights starts refreshing.

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

Acidez total Total acidity: 6,09 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,23 gr./ltr.

Botellas Bottles: 2.700

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 28,75 gr./ltr.
 ph: 3,47

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13,5%	 Petit Verdot	 30.07.17	 10.05.2020	 14,6 °C	 Marzo-Sept. 149 L. 513 L/año March-Sept. 149 L. 513 L/year