



PINOT NOIR
2016

F. SCHATZ
ORGANIC WINES

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

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. Cherry red.

NARIZ NOSE

●●●

Delicados toques florales de pétalos de rosa con toques especiados de pimienta y clavo.

Delicate floral touches of rose petals with spicy hints of pepper and cloves.

BOCA MOUTH

●●●

Roja fruta intensa y envolvente. Balsámico, mineral, con final muy elegante.

Red intense and enveloping fruit. Balsamic, mineral, with a very elegant finish.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

●●●

Un otoño seco, dio paso a un invierno cálido con poca lluvia. El intenso granizo del 29 de enero, y la ligera nevada del 21 de febrero, favorecieron la humedad sin causar daños. El brote comenzó a finales de marzo y la floración a final de mayo. Una primavera lluviosa y fría, que se prologó hasta la segunda semana de mayo, dio paso a un verano caluroso y muy seco. La vendimia comenzó el 29 de agosto, y fue la más rápida de la historia de la bodega: no hubo paradas, ni esperas de maduración; el intenso calor de hasta 40°C, hizo que el 12 de septiembre finalizara.

A dry autumn gave way to a warm winter with little rain. Intense hail on January 29, and the light snow on February 21, favored humidity without causing damage. The outbreak began in late March and flowering at the end of May. Rainy and cold spring that prologue until the second week of May, gave way to a hot, very dry summer. The harvest began on August 29, and was the fastest in the history of the winery, there were no stops, no waiting for maturation, the intense heat of up to 40°C, made that September 12 the harvest was finished.

Azúcares reductores Residual sugar: 1,6 gr./ltr.

Acidez total Total acidity: 7,5 gr./ltr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,47 gr./ltr.

ph: 3,26

Botellas Bottles: 2.600

SO2 Libre SO2 Free: 0 mgr./ltr.

SO2 Total: 0 mgr./ltr.

Extracto seco Dry extract: 29,52 gr./ltr.

° Oechsle: 100°

Masa Volúmica Volumetric Mass: 1.097

GRADO ALCOHÓLICO
ALCOHOL



13,5%

VARIEDAD
VARIETY



Pinot Noir

EMBOTELLADO
BOTTLING



29.07.18

FECHA CATA
TASTE DATE



01.03.2022

TEMPERATURA MEDIA
AVERAGE TEMPERATURE



14,8 °C

PLUVIOMETRÍA
PLUVIOMETRY



Marzo-Sept. 160 L. 647 L/año
March-Sept. 160 L. 647 L/year