



[507 Valeriana Officinalis]

FINCA SANGUIJUELA

2011

F. SCHATZ

ORGANIC WINES

ELABORACIÓN ELABORATION

...

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

*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 French oak barrels (Tronçais, Allier) and American oak.

*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, tomillo, romero y lavanda

Mediterranean forest, thyme, rosemary and lavender.

BOCA MOUTH

...

Fruta roja madura, con finas notas de cacao y torrefacto. Final largo y agradable.

Type red fruit, with fine touches of cacao and toasted aromas. Long and pleasant finish.

CLIMATOLOGÍA CLIMATOLOGY

...

Éste fue un invierno suave y lluvioso, que siguió con mucha lluvia en primavera hasta el 7 de Junio, donde cayeron 11 litros. Debido a la humedad, tuvimos gran presión y ataque de hongos en primavera, que nos hizo estar muy atentos a la viña, especialmente a la masa foliar. La floración fue del 13 al 20 de Mayo. El verano no fue muy caluroso y la uva maduró de forma homogénea. Comenzamos a vendimiar a principios de Septiembre y comenzamos a final de mes.

This year's winter was mild but rainy, followed by more rain during springtime, counting 11 litres of rainfall until June 7th. Due to the humidity we suffered low pressure, and fungal outbreaks during spring; this made us stay on alert for the vineyard, with special attention to the foliage. Flowering took place between May 13th and 20th. The summer was not very hot and grapes matured homogeneously. We began harvesting at the beginning of September and were finished by the end of the month.

Azúcares reductores Residual sugar: 0 gr./litr.

Acidez total Total acidity: 5,08 gr./litr.

Acidez volátil Volatile acidity: 0,43 gr./litr.

Botellas bottles: 3.500

SO2 Libre SO2 Free: 3 mgr./litr.

SO2 Total: 3 mgr./litr.

Extracto seco Dry extract: 24,70 gr./litr.
ph: 3,35

GRADO ALCOHÓLICO ALCOHOL	VARIEDAD VARIETY	EMBOTELLADO BOTTLING	FECHA CATA TASTE DATE	TEMPERATURA MEDIA AVERAGE TEMPERATURE	PLUVIOMETRÍA PLUVIOMETRY
 13,5%	 Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	 21.08.13	 30.11.2018	 14,7 °C	 Marzo-Sept. 227 L. 630L/año March-Sept. 227 L. 630L/year