



QUINTALUNA 2016

año CLIMÁTICO ■ Podríamos remarcar la añada 2016 por un ciclo de maduración poco común. El invierno empezó siendo más seco y cálido de lo habitual; hasta que a principios del mes de enero arrancaron las lluvias y no cesaron hasta el mes de marzo con temperaturas suaves y algún episodio aislado de nieves. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen a finales del mes de Abril se produjo una brotación generalizada de las viñas en el mes de Mayo. A mediados del mes de Mayo se produjeron varios episodios de heladas en la zona de Nieva, que provocaron una incidencia desigual en cada una de las parcelas, reduciendo el rendimiento de los viñedos y aumentando la calidad. La escasez de lluvia en los últimos meses y las elevadas temperaturas medias durante el ciclo de maduración y especialmente durante las semanas del mes de Septiembre refrendaron ese menor rendimiento y produjeron una ralentización en el ciclo vegetativo de la planta que dio como resultado un retraso en el inicio de la vendimia.

OSSIAN

VITICULTURA ECOLÓGICA



conservación y guarda

El vino necesita reposar durante 48 h después de su traslado. Conservar tumbadas las botellas en un lugar entre 14° y 16° C, sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda degustar a una temperatura entre 7° y 10° C.

Las uvas ■ QUINTALUNA es un vino joven que se elabora exclusivamente con Verdejo de la provincia de Segovia. En un 60% se trata de uva muy vieja, prefiloxérica en pie franco, y un 40% es uva joven propia, en espaldera, cultivada con certificado ecológico y bajo rendimiento. Los suelos son variados. Dominan parcelas con altos contenidos de arena y gujarros de diferentes tamaños. Algunas presentan mayores proporciones de arcilla y otras proporciones importantes de caliza y arcilla.

La elaboración ■ La elaboración de Quintaluna es muy cuidada. Empieza con una selección en viña de los racimos, que se vendimian a mano en pequeñas cajas. Al llegar a bodega pasan a una cámara de refrigeración durante algunas horas previas a su despalillado y el posterior prensado es muy suave y de bajo rendimiento. El mosto se desfanga de forma natural durante 24 horas y la fermentación tiene lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas (fermentación espontánea). La temperatura de fermentación se sitúa en torno a los 19 grados. Este vino no tiene crianza en barrica para preservar su frescura. Sin embargo para aumentar su complejidad y para darle capacidad de evolución en botella, permanece en depósito sobre sus lías durante 4 meses, con removido periódico de las lías. Embotellado en marzo de 2017.