

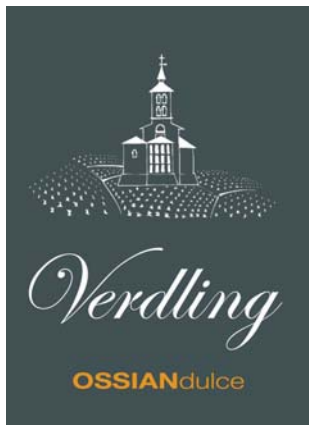


VERDLING DULCE 2015

año CLIMÁTICO ■ Quizás podríamos remarcar la añada 2015 por un ciclo de maduración poco común. El invierno destacó por no ser especialmente frío, aunque sí tuvo algunos episodios de heladas y escasas precipitaciones. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen de forma temprana a finales del mes de marzo. Junto con la subida de temperaturas e incremento de las precipitaciones en el mes de abril se produjo una brotación generalizada de las viñas. En la segunda quincena del mes de Mayo se dieron varios días de fuertes heladas, 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 refrendaron ese menor rendimiento. La vendimia se inició el 18 de septiembre y finalizó el 09 de Octubre, de forma planificada y sin incidencias, destacando una gran calidad de la materia prima y el excelente estado sanitario de la uva.

OSSIAN

VITICULTURA ECOLÓGICA



Las uvas ■ 100% Verdejo, de viñas prefiloxéricas, en pie franco. Uva procedente de una parcela con suelo de cascajo y arena, muy fresca, con una altitud superior a los 900 metros.

La elaboración ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cosecha temprana, fundamental para mantener una buena acidez natural en las uvas. Inspección rigurosa en mesa de selección, despalillado y prensado en prensa hidráulica horizontal.

Fermentado a baja temperatura con las propias levaduras autóctonas del mosto sometido a un desfangado severo y, por tanto, baja turbidez. Embotellado en abril de 2016.

conservación y guarda

El vino necesita reposar durante 48h 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 4° y 6°C.