



# CAPITEL 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.



### **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 12° y 14°C.

**Las uvas** ■ 100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de una parcela con suelos arenosos y afloramientos de pizarra en el llamado "Cordel de las Merinas" (Segovia) de cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo).

**La elaboración** ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despallillar y prensado tradicional borgoñón en prensa manual vertical con pisado de las uvas. Fermentación con las propias levaduras autóctonas.

Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido sin trasiego en las barricas francesas, 50% nuevas y 50% de un vino, para completar una crianza de diez meses de bastoneo sobre sus lías. Fermentación maloláctica parcial en barrica. En agosto el vino fue clarificado y embotellado un mes después, en septiembre de 2016.