

Ossian 2016 busca expresar el carácter genuino del viñedo de Nieva. Nos traslada al cultivo ancestral de las tierras del norte segoviano, basado en el esfuerzo, bajo unas duras condiciones climáticas para obtener una singularidad fuera de lo común. La variedad se muestra en toda su profundidad destacando las sensaciones de integración y equilibrio que hallamos en esta añada.

**Poderoso. Atrae por su fuerza:
es sabroso, untuoso y permanece
en el recuerdo.
El verdejo definitivo.**

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

OSSIAN
2016

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Bajo rendimiento y alta calidad

Tras un invierno lluvioso y de temperaturas suaves, con algún episodio aislado de nieve, a finales de abril aparecieron los primeros lloros vegetativos en el viñedo. Con la brotación en marcha, a mediados de mayo se sucedieron varias heladas que ralentizaron el desarrollo de la vid y redujeron el rendimiento. Las altas temperaturas y escasas lluvias del verano contribuyeron a limitar la producción y, en contrapartida, proporcionaron una alta calidad. Septiembre fue muy caluroso, lo que retrasó el inicio de la vendimia de esta añada caracterizada por un ciclo de maduración poco común.

Margas arenosas: un suelo excepcional

En las tierras de Nieva son mayoritarios los suelos de marga arenosa. Gracias a su textura, la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX no tuvo incidencia en la zona, lo que permitió conservar estas cepas que perviven como un patrimonio de nuestra historia vitícola. Ossian se elabora íntegramente con viñas viejas centenarias en pie franco con cultivo ecológico certificado.



Algunas parcelas presentan una superficie cubierta de cantos rodados -o codones-, que afloran entre la arena. Son el testimonio del paso de antiguas corrientes de agua. En general, la geología donde se asientan nuestros viñedos se formó en el Cenozoico o era terciaria, hace unos 20 millones de años.

Un proceso lento y cuidadoso

Tras una recolección a mano, la uva se seleccionó, en campo y bodega, y reposó en cámara de frío hasta bajar a cinco grados. El objetivo fue preservar todas sus características organolépticas. A continuación, se prensó suavemente para obtener el primer mosto, o mosto yema, que fermentó con levaduras autóctonas en barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad. La posterior crianza fue lenta y sosegada, con bastoneos periódicos sobre sus lías, hasta completar nueve meses en barrica. Ossian 2016 fue embotellado en septiembre de 2017.