

Capitel 2017 está elaborado con nuestras más antiguas y singulares cepas de verdejo ubicadas en la pequeña parcela de Peña Aguda, en Nieva. Las raíces penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen una fuerza mineral extraordinaria. Este viñedo prefiloxérico aporta complejidad, concentración y profundidad. Un vino lleno de matices, aquellos que le aporta la experiencia de unas viñas de 200 años. La expresión del verdejo segoviano en su máximo esplendor.

Un vino elaborado para trascender al tiempo. Extraordinaria concentración. Historia viva del verdejo segoviano.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

CAPITEL
2017

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Un año climático extremo

2017 fue un año climatológico muy complicado. Comenzó seco y muy frío, con registros de hasta 15 grados bajo cero a mediados de enero, aunque más tarde las temperaturas se suavizaron. Tras la brotación, el 28 de abril y el 1 de mayo se produjeron dos fuertes heladas. Las lluvias de mayo y un junio cálido y seco ayudaron a restablecer el vigor de las vides. El 7 de julio tuvimos fuertes tormentas acompañadas de granizo en algunos puntos aunque el resto del verano fue seco y caluroso, con noches frías y lluvias puntuales en agosto que ayudaron a paliar la sequía. Las adversas condiciones de la añada determinaron rendimientos muy bajos. Pese a todo, se obtuvo una uva con un excelente estado sanitario y de calidad. La vendimia se desarrolló del 19 al 30 de septiembre con calor y sin lluvias, lo que evitó interrupciones.

Una veta de pizarra en Nieva

El viñedo de Capitel, al sur del pueblo de Nieva, se asienta sobre una veta de pizarra de característico color oscuro. Su origen geológico es muy anterior a los suelos arenosos mayoritarios en la zona: data de la Era Paleozoica, hace más de 500



millones de años. La parcela de Peña Aguda acoge cepas muy viejas. Algunas se acercan a los 200 años de edad lo que para nosotros representa todo un patrimonio histórico y vitícola. Su patrimonio es escaso y de una gran concentración. Nuestra viticultura está dirigida a preservar el legado de nuestros antepasados y a la obtención de una uva de verdejo que refleje la personalidad de este lugar único.

Racimos enteros y crianza sobre lías

Vendimia manual, en cajas de 15 Kg. bajo un riguroso control de la calidad de la uva. Pensamos los racimos enteros, sin despalillar, en una prensa manual vertical y con pisado de las uvas. El mosto fermentó con las propias levaduras autóctonas en barricas de estilo borgoñón de 228 litros. Posteriormente el vino permaneció sin trasegar en barricas de roble francés, donde completó una crianza de 10 meses sobre sus lías, con bastoneos periódicos. Fue embotellado en septiembre de 2018.