

Ossian 2017 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 añada 2017 se caracteriza por su integración y equilibrio.

**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
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.

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 como legado de nuestros antepasados. 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

Utilizamos antiguas técnicas propias de la zona; vendimiando cada pequeña parcela a mano. A continuación, las uvas se prensaron 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 2017 fue embotellado en septiembre de 2018.