

Capitel 2016 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 sabor y de matices, de una sensación sedosa que no deja indiferente. La expresión del verdejo segoviano en su máximo esplendor.

Potencial de finura, elegancia, complejidad y longevidad. Extraordinaria concentración. Historia viva del verdejo segoviano.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

CAPITEL
2016

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Alta calidad en un ciclo de bajo rendimiento

Podríamos definir la añada 2016 por un ciclo de maduración poco común. A principios de enero arrancaron las lluvias y no cesaron hasta el mes de marzo, con temperaturas suaves y algún episodio aislado de nieves. Todo ello hizo aparecer los primeros lloros vegetativos a finales de abril y una brotación generalizada en mayo. A mediados de mes, varios episodios de heladas redujeron la producción. La escasez de lluvia y las elevadas temperaturas medias durante todo el ciclo, y especialmente durante septiembre, confirmaron ese menor rendimiento, así como una alta calidad.

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 rendimiento es escaso



y de una gran concentración. Nuestra viticultura está dirigida al cuidado de las vides 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. Tras pasar por la cámara de frío, en la mesa de selección llevamos a cabo un riguroso control de la calidad de la uva. Prensamos los racimos enteros, sin despallillar, 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 2017.