

Verdling Trocken 2016 despliega un carácter fresco y sabroso. La variedad verdejo aporta distintivas notas vegetales que lo hacen muy agradable y refuerzan su vertiente más intensa. Además, la alta acidez natural de los vinos aparece muy equilibrada con el resto de características. Esto es precisamente lo que más nos gusta destacar del Verdling Trocken: la sensación de armonía, de conjunto bien integrado de virtudes. Y, por supuesto, su afinidad con un origen concreto: los viñedos viejos de Nieva.

Es revelador comprobar cómo una elaboración al estilo de los blancos de Rheinhessen, aplicada a nuestro verdejo, da un vino inquieto y con carácter que parece pulido por la piedra, el frío y el viento.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

VERDLING
TROCKEN
2016

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Un ciclo de baja producción y alta calidad

2016 se caracterizó por un ciclo de maduración poco común. El invierno empezó más seco y cálido de lo habitual pero, a principios de enero, arrancaron las lluvias, que no cesaron hasta marzo. Las temperaturas se mantuvieron suaves con un par de nevadas puntuales. Los primeros llores vegetativos comenzaron a finales de abril. Algunos episodios aislados de heladas en mayo redujeron el rendimiento del viñedo. La escasez de lluvia en verano y las elevadas temperaturas medias, especialmente durante el mes de septiembre, confirmaron ese menor rendimiento pero de excelente calidad.

Viejas vides en suelos de arena

La variedad verdejo mantiene una identificación total con la zona de Nieva, al norte de Segovia. Las raíces de la vid arraigan con seguridad en los suelos arenosos, con un alto contenido de codones. La arena resultó una barrera natural fundamental para evitar el avance de la plaga de la filoxera, a finales del siglo XIX. Por eso se conservan cepas centenarias en pie franco.



De ellas obtenemos pequeños racimos de verdejo de unas calidades extraordinarias.

Una elaboración especial: estilo Riesling, alma de verdejo

Para preservar la acidez natural del varietal, realizamos una vendimia temprana. Tras un seguimiento y primera selección de los racimos en la viña, realizamos una vendimia manual. Los mantuvimos en una cámara de refrigeración para preservar sus componentes aromáticos. Después de pasar por la mesa de selección, la uva, sin despalillar, fue macerada en frío y prensada suavemente. El mosto se desfangó durante 24 horas y fermentó lentamente con levaduras naturales autóctonas, en pequeños depósitos de acero inoxidable y a baja temperatura. Fue embotellado en septiembre de 2017.