

Quintaluna 2017 expresa la frescura y el carácter genuino de la variedad verdejo. Con rendimientos bajos queremos potenciar la concentración y la tipicidad varietal. En su cuidadosa elaboración, el vino se ha mantenido unos nueve meses en depósito con sus lías junto con algunas elaboraciones en fudre y barricas. Un vino representativo de una zona. La máxima expresión del verdejo segoviano.

Arenas, codones y terrazas fluviales.
Viñedo seleccionado de Segovia.
Altitud y clima continental. Untuosa mineralidad, vibrante finura.
Así es Quintaluna 2017.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

QUINTALUNA
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.

Pequeñas viñas de arena

Para elaborar Quintaluna utilizamos uvas procedentes de una amplia representación de pequeñas viñas en varios municipios del norte de Segovia: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal y Santiuste de San Juan Bautista.



Están plantadas en suelos arenosos, con alto contenido de codones. En su mayoría se trata de uva muy vieja, preflorética, en pie franco que se conserva gracias a que los suelos de arena impidieron el ataque de la plaga de finales del siglo XIX y, en menor medida, a un viñedo más joven, seleccionado y de bajo rendimiento.

Fermentado con levaduras autóctonas

Las uvas de la añada 2017, recolectadas a mano, se mantuvieron en cámara de refrigeración para preservar sus cualidades aromáticas. Después del paso por mesa de selección, se despalillaron y prensaron con suavidad. La fermentación tuvo lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Durante nueve meses, el vino permaneció en los mismos depósitos sobre sus lías y otras elaboraciones en fudre y barrica. Fue embotellado en agosto de 2018.