



OSSIAN

2018

Ossian 2018 es historia en cada botella. Son los relatos que pueden contar cepas de casi 200 años y que han visto como, generación tras generación, las formas de vida, la viticultura, el entorno e incluso las personas cambiaban. Ossian es un legado histórico y primitivo. Es la paciencia necesaria en un lugar en el que el tiempo es la mayor virtud y el mejor aliado. La añada 2018 de este verdejo centenario segoviano que se remonta en la memoria destaca por su profundidad.

Elegante e intenso. Delicado y sedoso. Un vino que permanece en el recuerdo. El verdejo definitivo.

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Una añada única

Tras un 2017 extremo en lo climatológico, el 2018 favoreció una rápida recuperación de nuestra viña. El inicio del año estuvo marcado por el frío con dos importantes nevadas en enero. Las lluvias fueron abundantes durante todo el ciclo, incluso antes del inicio de la primavera. En mayo, el anuncio de posibles heladas alertó al equipo de viticultura que desplegó velas de parafina en varias parcelas. Finalmente, la temperatura no descendió en exceso y no se registraron daños. Julio y agosto fueron meses cálidos y secos, permitiendo un excelente estado sanitario del viñedo. La vendimia se inició el 20 de septiembre con una madurez óptima y se desarrolló con temperaturas cálidas y con ausencia de lluvias hasta su finalización el 10 de octubre.

Nieva, una zona especial

El entorno de Nieva es una de las zonas de viñedo más especiales de todo el país. Las margas arenosas que perfilan sus suelos hicieron posible que, frente a la afeción de la filoxera a finales de siglo XIX en toda Europa, las vides aquí plantadas sobrevivieran a este desastre. Su pie franco, la raíz auténtica de la verdejo segoviana, sigue nutriendo los racimos a través de troncos que son historia viva de la

viticultura. Estas viñas, de cultivo ecológico, rondan los dos siglos de edad y son el testimonio y el legado que buscamos preservar.

Elaboración de máximo respeto

Ossian 2018 es la gran expresión del verdejo segoviano. El manejo del viñedo se realiza con técnicas tradicionales de la zona. La uva que llegó a bodega en pequeñas cajas es la materia prima perfecta para la elaboración de un vino profundo. Las uvas se prensaron suavemente para obtener el primer mosto que se trasegó a madera. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas de forma espontánea en barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad. La posterior crianza fue lenta y sosegada, con tiempo, como hacían tradicionalmente las gentes de la zona. Tras nueve meses junto a sus lías, Ossian 2018 fue clarificado y embottellado en verano de 2019.

