



# QUINTALUNA

2018

Quintaluna 2018 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 ancestral segoviano.

Arenas como hilo conductor. Viñedo seleccionado de Segovia. Altitud y clima continental. Untuosa mineralidad, vibrante finura. Así es Quintaluna 2018.

## **Un año climático extraordinario**

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 nos puso en alerta y desplegamos velas de parafina en varias de nuestras 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 y un estado sanitario óptimo y se desarrolló con temperaturas cálidas y con ausencia de lluvias hasta su finalización el 10 de octubre.

## **Pequeñas viñas de arena**

Para elaborar Quintaluña 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 Bau-

tista. Están plantadas en suelos arenosos, con alto contenido de codones. En su mayoría se trata de uva muy vieja, prefloxérica, 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 2018 fueron recolectadas a mano. 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 2019.

