

Capitel 2019 está elaborado con las cepas más antiguas y singulares 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 matices, aquellos aportados por el bagaje de unas viñas de 200 años. La expresión del verdejo segoviano en su máximo esplendor.

Un vino elaborado para trascender en el tiempo. Extraordinaria concentración. Historia viva del verdejo segoviano.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

CAPITEL
2019

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Un año climático extremo

El otoño del 2018 fue especialmente lluvioso lo que propició una reserva pluviométrica excelente de cara al 2019. El invierno, por contra, se presentó frío y seco, lo que supuso un ligero adelanto del viñedo con la llegada de la primavera. A mediados de marzo, la savia de la cepa volvía a activarse aunque las primeras brotaciones no llegaron hasta finales de abril, que fue notablemente lluvioso. En junio, la floración y el cuajado de las bayas se desarrollaron de manera sobresaliente. El verano de 2019 fue muy seco y con temperaturas medias y altas, obteniendo así un excelente estado sanitario de la viña. Las tormentas de finales de agosto aliviaron el riguroso calor del verano casi al final del ciclo y dieron como resultado un estado óptimo de maduración del viñedo. La vendimia arrancó el 16 de septiembre y se prolongó hasta el día 2 de octubre.

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 supone todo un patrimonio histórico y vitícola. Su rendimiento es escaso y de una gran concentración. La viticultura del proyecto está dirigida a preservar el legado de una zona de cultivo de viñedo histórica y a la obtención de una uva de verdejo que refleje la personalidad de un lugar único.

Racimos enteros y crianza sobre lías

Vendimia manual, en cajas de 15 Kg. bajo un riguroso control de la calidad de la uva. Los racimos se prensaron enteros, sin despalillar, 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 verano de 2020.