

Quintaluna 2020 muestra la máxima expresión y frescura del verdejo segoviano. Nace de pequeños parajes del norte de la provincia de Segovia otorgando al vino la tipicidad varietal. Sus cepas reposan en suelos arenosos, rodeados de pinares y con un clima extremo que las dota de singularidad. El reflejo de un terruño con siglos de historia vitivinícola.

Arenas como hilo conductor de un viñedo con historia que mira al futuro. Verdejo vibrante, fresca untuosa.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

QUINTALUNA
2020

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Un año climático excepcional

El otoño de 2019 estuvo marcado por temperaturas suaves y precipitaciones algo más altas de lo habitual. Enero y febrero fueron inusualmente más cálidos, lo que propició de manera anticipada el inicio de la primavera. Los primeros llores de la vid se produjeron a mediados de marzo pero la brotación tuvo lugar un mes después debido a que se vivieron semanas especialmente frías, llegando incluso a nevar el 31 de marzo.

Mayo fue un mes de temperaturas suaves y de abundantes precipitaciones que facilitaron un desarrollo vegetativo adecuado, produciéndose la floración la primera semana del mes de junio. El verano fue cálido y seco, permitiendo un excelente estado sanitario del viñedo y un inicio del envero a finales de agosto. La vendimia se inició el 8 de septiembre y se prolongó hasta el 30 de septiembre.

Pequeñas viñas

Para la elaboración de Quintaluna se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden por diferentes puntos del norte de la provincia de Segovia: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal y Santiuste de San Juan Bautista. Predomina la uva vieja,



prefiloxérica, que se ensambla con uva de viñedo más joven, seleccionado y de bajo rendimiento. El perfil del terruño es historia viva de la viticultura. Muestra una mezcla de suelos arenosos con alto contenido en codones. Una estructura que permitió que estas cepas resistieran a la filoxera, una plaga que provocó el fin del viñedo europeo a finales del siglo XIX.

Fermentación con levaduras autóctonas

La vendimia se realizó de forma manual. Los racimos, después de pasar por la mesa de selección, se despallaron y prensaron con suavidad. El mosto fermentó 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. El vino fue clarificado y embotellado en verano de 2021.