



CAPITEL 2013

año climático ■ El invierno fue moderado y sobre todo muy lluvioso. Las suaves temperaturas de finales de abril llevaron a la brotación a principios de mayo. Una helada severa a finales de abril redujo muy significativamente la cosecha. Las temperaturas subieron y la viña se desarrolló, pero manteniendo el retraso del ciclo. Julio y Agosto fueron cálidos, pero con noches frías. Lluvias abundantes en septiembre con noches de temperaturas altas favorecieron el desarrollo de enfermedades en la vid lo que redujo aún más la cosecha. La vendimia comenzó en octubre con una maduración adecuada de los racimos. Nuestra vendimia fue muy selectiva, como consecuencia de las irregularidades del año climático, de modo que la uva que fue entrando en bodega lo hizo en su momento óptimo.

OSSIAN

VITICULTURA ECOLÓGICA



conservación y guarda

El vino necesita reposar durante 48h después de su traslado. Conservar tumbadas las botellas en un lugar entre 14° y 16°C, sin cambios bruscos de temperatura. Se recomienda degustar a una temperatura entre 12° y 14°C.

Las uvas ■ 100% Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de una parcela con suelos arenosos y afloramientos de pizarra en el llamado Cordel de las Merinas "Segovia" de cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo).

La elaboración ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado tradicional borgoñón en prensa manual vertical con pisado de las uvas. Fermentación con las propias levaduras autóctonas.

Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido sin trasiego en las barricas francesas, 50% nuevas y 50% de un vino, para completar una crianza de diez meses de bastoneo sobre sus lías. Fermentación maloláctica parcial en barrica. En agosto el vino fue clarificado y embotellado un mes después, en septiembre de 2014.