



ossian 2014

año climático ■ El invierno fue moderado sin fuertes heladas. Las suaves temperaturas de finales de Abril llevaron a la brotación a principios de mayo. El inicio de la primavera fue lluvioso con temperaturas moderadas, lo que marcó correctamente el ciclo vegetativo. Verano seco y caluroso. Lluvias puntuales en septiembre favorecieron la correcta maduración de la uva sin perder su equilibrio natural. La vendimia comenzó el 22 de septiembre y se alargó hasta el 10 de octubre. Año muy bueno tanto en cantidad como en calidad de la uva. Las condiciones meteorológicas permitieron vendimiar despacio, seleccionando cada parcela en su momento óptimo de maduración.

OSSIAN
VITICULTURA ECOLÓGICA



conservación y guarda

El vino necesita reposar durante 48 h 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, Verdejo, de viñas viejas centenarias prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de nuestras 19 Ha de viñedos propios en Nieva (Segovia) con cultivo ecológico certificado (sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas, ni pesticidas de ningún tipo), más otras 17 Ha también en pie franco, que se cultivan bajo nuestra estricta supervisión.

La elaboración ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Inspección rigurosa en mesa de selección. Racimos enteros, sin despalillar y prensado muy suave de bajo rendimiento, utilizando sólo mostos yema. Fermentación con las propias levaduras autóctonas.

Tras la fermentación alcohólica el vino ha permanecido en las barricas francesas- 25% nuevas, 35% de un vino y 40% de dos vinos- para completar una crianza de nueve meses de estilo borgoñón, con bastoneo sobre sus lías.