



# ossian 2015

**año CLIMATICO** ■ Quizás podríamos remarcar la añada 2015 por un ciclo de maduración poco común. El invierno destacó por no ser especialmente frío, aunque sí tuvo algunos episodios de heladas y escasas precipitaciones. Todo ello provocó que los primeros lloros vegetativos comenzasen de forma temprana a finales del mes de marzo. Junto con la subida de temperaturas e incremento de las precipitaciones en el mes de abril se produjo una brotación generalizada de las viñas. En la segunda quincena del mes de mayo se dieron varios días de fuertes heladas, que provocaron una incidencia desigual en cada una de las parcelas, reduciendo el rendimiento de los viñedos y aumentando la calidad. La escasez de lluvia en los últimos meses y las elevadas temperaturas medias durante el ciclo de maduración refrendaron ese menor rendimiento. La vendimia se inició el 18 de septiembre y finalizó el 09 de octubre, de forma planificada y sin incidencias, destacando una gran calidad de la materia prima y el excelente estado sanitario de la uva.

**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, 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 despallillar 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.