



QUINTALUNA 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.



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 7° y 10° C.

Las uvas ■ QUINTALUNA es un vino joven que se elabora exclusivamente con Verdejo de la provincia de Segovia. En un 60% se trata de uva muy vieja, prefiloxérica en pie franco, y un 40% es uva joven propia, en espaldera, cultivada con certificado ecológico y bajo rendimiento. Los suelos son variados. Dominan parcelas con altos contenidos de arena y guijarros de diferentes tamaños. Algunas presentan mayores proporciones de arcilla y otras proporciones importantes de caliza y arcilla.

La elaboración ■ La elaboración de Quintaluna es muy cuidada. Empieza con una selección en viña de los racimos, que se vendimian a mano en pequeñas cajas. Al llegar a bodega pasan a una cámara de refrigeración durante algunas horas previas a su despalillado y el posterior prensado es muy suave y de bajo rendimiento. El mosto se desfanga de forma natural durante 24 horas y la fermentación tiene lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas (fermentación espontánea). La temperatura de fermentación se sitúa en torno a los 19 grados. Este vino no tiene crianza en barrica para preservar su frescura. Sin embargo para aumentar su complejidad y para darle capacidad de evolución en botella, permanece en depósito sobre sus lías durante 4 meses, con removido periódico de las lías. Embotellado en abril de 2016.