

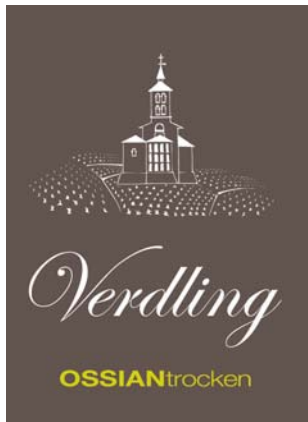


# VERDLING TROCKEN 2015

**OSSIAN**  
Vides y Vinos, s.l.  
AGRICULTURA ECOLÓGICA  
N.I.F. B83650358  
C/ Cordel de Las Merinas, s/n  
40447 NIEVA (Segovia)

**año CLIMÁTICO** ■ 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



**Las uvas** ■ 100% Verdejo de la provincia de Segovia, en vaso viejo prefiloxérico, en pie franco de rendimientos muy bajos. Parcela con altos contenidos de arena, cascajo y canto rodado de diferentes tamaños.

**La elaboración** ■ Es muy especial. Empieza con una selección en la viña de los racimos, que se vendimian a mano en pequeñas cajas. Al llegar a bodega pasan a una cámara de refrigeración durante las horas suficientes para bajar su temperatura. Maceración en frío y prensado de uva entera sin despalillar. El prensado es muy suave y los rendimientos muy bajos. El mosto se desfanga durante 24 horas y se fermenta muy limpio. Fermentación larga en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras naturales autóctonas a bajas temperaturas. En este vino juega un papel importante la alta acidez natural de los mostos, bien equilibrada con el resto de componentes, destacando también su frescura y las notas vegetales propias de la variedad. Embotellado en abril de 2016.

#### **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 4° y 6°C.