



ossian 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 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 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.