



QUINTALUNA 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.



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 gujarros 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 entre marzo y mayo de 2015.