

Ossian 2020 es la representación de un pequeño conjunto de parcelas de variedad verdejo que albergan siglos de tradición vitícola en el entorno de Nieva. Viñas de hasta 200 años de edad que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal, de sus trabajos tradicionales locales y de una realidad casi extinta. Ossian es un legado histórico y primitivo. La añada 2020 mantiene la elegancia y la frescura de un verdejo prefiloxérico único.

Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el auténtico carácter del entorno de Nieva.

V I Ñ E D O  
E C O L Ó G I C O

OSSIAN  
2020

OSSIAN  
VIDES Y VINOS

### Una añada extraordinaria

El otoño de 2019 estuvo marcado por temperaturas suaves y precipitaciones algo más altas de lo habitual. Enero y febrero fueron inusualmente cálidos, lo que propició de manera anticipada el inicio de la primavera. Los primeros llores de la vid se produjeron a mediados de marzo pero la brotación tuvo lugar un mes después debido a que se vivieron semanas especialmente frías, llegando incluso a nevar el 31 de marzo. Mayo fue un mes de temperaturas suaves y de abundantes precipitaciones que facilitaron un desarrollo vegetativo adecuado, produciéndose la floración la primera semana del mes de junio. El verano fue cálido y seco, permitiendo un excelente estado sanitario del viñedo y un inicio del envero a finales de agosto. La vendimia se inició el 8 de septiembre y se prolongó hasta el 30 de septiembre.

### Diversidad biológica

Los suelos que rodean a Nieva suponen la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera que arrasó el viñedo europeo y permitieron que hoy este paisaje esté salpicado por pequeños viñedos de cepas centenarias. Un clima duro



de gélidos inviernos y calurosos veranos caracterizan el desarrollo de un verdejo diferente. Las viñas plantadas siglos atrás guardan además una diversidad genética de las distintas cepas de verdejo que los antiguos vecinos de la zona plantaban en cada viñedo. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

### Vinificación en parcelas

Ossian es el resultado de un ensamblaje de la vinificación individual de cada pequeña parcela. Una viticultura de acuerdo con las normas de certificación orgánica y con la recuperación de métodos tradicionales locales respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años de edad. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y se llevan hasta la bodega. Tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas utilizadas en el proceso de fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2020 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2021 tras aproximadamente 9 meses de crianza sobre sus lías.