



ossian 2012

año climático ■ La añada 2012 es una añada marcada por un verano caluroso con pocas precipitaciones. La maduración sufrió un ligero adelanto lo que obligó a comenzar la vendimia a finales de septiembre.

El invierno fue frío, con lluvias en el rango habitual y algunos días de nieve. En marzo se inició el ascenso de las temperaturas, llegando a los 20 grados en abril lo que hizo que brotaran pronto las cepas. Una helada en la primera quincena de mayo redujo significativamente la cosecha. El verano cálido y seco favoreció el adelanto en todas las fases del ciclo. Algunas lluvias en vendimia no influyeron en la excelente calidad sanitaria de las uvas.

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 los 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.