



# QUINTALUNA 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 aun 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.



#### **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, en espaldera, cultivada con certificado ecológico y bajo rendimiento. Dominan parcelas con altos contenidos de arena y guijarros de diferentes tamaños. Algunas presentan mayores proporciones de arcilla y otras proporciones importantes de arcilla y caliza.

**La elaboración** ■ La elaboración de Quintaluna comienza 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 naturales autóctonas. 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 cinco meses, con removido periódico de las lías.