



verDLING DULCE 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



Las uvas ■ 100% Verdejo, de viñas viejas prefiloxéricas, en pie franco. Uva procedente de una parcela con suelo de cascajo y arena, muy fresca.

La elaboración ■ Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cosecha temprana, fundamental para mantener una buena acidez natural en las uvas. Inspección rigurosa en mesa de selección. Despalillado y prensado en prensa hidráulica horizontal.

Fermentación larga a baja temperatura con las propias levaduras autóctonas del mosto sometido a un desfangado severo y, por tanto, baja turbidez. Embotellado en marzo de 2013.

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 4° y 6° C.