



VERDLING TROCKEN 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.



Las uvas ■ Es un vino fresco que se elabora exclusivamente con Verdejo de la provincia de Segovia. Uva 100% en vaso viejo prefiloxérico, en pie franco. Rendimientos muy bajos. Parcela con altos contenidos de arena y guijarros de diferentes tamaños.

La elaboración ■ La elaboración del Verdling Troken es muy especial. 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 las horas suficientes para bajar su temperatura. Maceración en frío y prensado de uva entera sin despalillar. El prensado es muy suave y los rendimientos muy bajos. El mosto se desfanga durante 24 horas y se fermenta muy limpio. Fermentación larga en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras naturales autóctonas a bajas temperaturas. En este vino juega un papel importante la alta acidez natural de los mostos, bien equilibrada con el resto de componentes. Destaca también su frescura y las notas vegetales propias de la variedad.

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.

* Ossian Vides y Vinos quiere agradecer la colaboración de Nik Weis y Klaus Peter Keller en la elaboración de esta ficha.