

Capitel 2020 expresa la más singular representación de las cepas viejas del verdejo segoviano. La parcela de Peña Aguda, en Nieva, se caracteriza por un suelo único de veta de pizarra y por cepas de hasta 200 años de edad. Las raíces penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen su esencia. Este suelo y viñedo prefiloxérico aportan complejidad y una concentración extraordinaria a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable.

Un vino que trasciende al tiempo.
Extraordinaria concentración. Historia viva del verdejo segoviano.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

CAPITEL
2020

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Un año climático extremo

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 lloros 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.

Una veta de pizarra en Nieva

El viñedo de Capitel, la parcela de Peña Aguda, con 1,10 hectáreas, se asienta sobre una veta de pizarra de característico color oscuro que se encuentra al sur del pueblo de Nieva. Su origen geológico es muy anterior a los suelos arenosos mayoritarios en la zona: data de la Era Paleozoica,



hace más de 500 millones de años. Algunas de las cepas de Peña Aguda se acercan a los 200 años de edad, lo que supone todo un patrimonio histórico y vitícola. El rendimiento de estas cepas es escaso y cada pequeño racimo mantiene una concentración excepcional. La viticultura que aquí se practica es de máximo respeto; destinada a preservar un legado en forma de viña y con el objetivo de mantener la pureza de esta uva verdejo única.

Racimos enteros y crianza sobre lías

Vendimia manual recogida en cajas de 12 kg bajo un riguroso control y selección de la calidad de la uva. Los racimos se prensan enteros, sin despallillar, en una prensa manual vertical y con pisado de las uvas. El mosto fermentó con las propias levaduras autóctonas en barricas de estilo borgoñón de 228 litros. Posteriormente el vino permaneció sin trasegar, con bastoneos periódicos, en barricas de roble francés, donde completó una crianza de 10 meses sobre sus lías. Capitel 2020 fue embotellado en el verano de 2021.