



QUINTALUNA

Añada 2023

La añada 2023 de Quintaluna encarna la expresión más auténtica y pura del verdejo de Segovia. Procedente de Nieva, Quintaluna es un vino de pueblo elaborado a partir de selecciones masales de viñas viejas. En suelos arenosos, entre pinares y bajo la influencia de un clima extremo, las viñas desarrollan un carácter singular. Quintaluna es un testimonio fiel del origen: un terruño con siglos de tradición vitivinícola. Arenas que conectan un viñedo con una historia irrepetible. Un verdejo vibrante, de frescura genuina y profunda identidad.

Temperaturas suaves y vendimia temprana

El otoño de 2022 estuvo marcado por unas temperaturas suaves sin prácticamente días de heladas. La consecución de todo el invierno con temperaturas suaves provocó un adelanto del ciclo. Los llores se iniciaron en febrero y marzo y la brotación comenzó a mediados del mes de abril. Del 16 al 20 de mayo se produjeron de madrugada heladas primaverales moderadas, pero consecutivas. El inicio de floración llegó a finales mayo y principios de junio. Durante el periodo estival se mantuvieron las temperaturas suaves que fueron ascendiendo durante la segunda quincena de julio y el resto del verano. El adelanto general del ciclo y un agosto cálido y sin precipitaciones condicionó la fecha de vendimia, iniciándose el 29 de agosto, de las más tempranas de la historia. A principios de septiembre hubo días de grandes lluvias que ayudaron a la uva a completar el ciclo de maduración hasta el fin de la cosecha, el 15 de septiembre.

Vino de Nieva

Para la elaboración de Quintaluna se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden por el municipio de Nieva, en Segovia, y que fueron plantadas a través de una selección masal exhaustiva de viña vieja. El perfil del terruño es historia viva de la viticultura y se compone de una mezcla de suelos arenosos muy característica. Una estructura que permitió que estas cepas resistieran a la filoxera, una plaga que provocó el fin del viñedo europeo a finales del siglo XIX, y que ha permitido que aún hoy podamos encontrar en esta zona algunas de las viñas más viejas de la península.

Fermentación con levaduras autóctonas

La vendimia se realizó de forma manual en cajas de 15 kilogramos. Los racimos, después de pasar por la mesa de selección, se prensaron con suavidad. El mosto fermentó en pequeños depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas. Durante nueve meses el vino permaneció en los mismos depósitos sobre sus lías. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue clarificado y embotellado durante el verano de 2024 y ha pasado doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado.



QUINTALUNA

2023 Vintage

Quintaluna 2023 captures the most authentic and pure expression of Verdejo from Segovia. Sourced from Nieva, Quintaluna is a village wine crafted from massal selections of old vines. Grown in sandy soils, surrounded by pine forests and shaped by an extreme climate, the vines develop a distinctive character. Quintaluna stands as a true reflection of its origin — a terroir with centuries of winemaking tradition. Sands that connect a vineyard to a unique and unrepeatable history. A vibrant Verdejo, marked by genuine freshness and a strong sense of identity.

Mild temperatures and early harvest

The autumn of 2022 was marked by mild temperatures and an almost complete absence of frost. The continuation of this temperate weather throughout the winter led to an early vegetative cycle, with the vines beginning to weep in February and March, followed by budding in mid-April. Between May 16 and 20, moderate spring frosts occurred during the early morning hours, although they were consecutive. Flowering began in late May and early June. During the summer, temperatures remained mild, gradually rising from the second half of July and throughout the rest of the season. The overall advancement of the cycle, combined with a warm and dry August, resulted in one of the earliest harvests on record, starting on August 29. At the beginning of September, heavy rains helped the grapes complete their final ripening stage, allowing the harvest to conclude on September 15.

Wine of Nieva

For the production of Quintaluna we use both new plantings and old vines from a selection of plots spread around the municipality of Nieva. The profile of the terroir is the living history of viticulture. It shows a mixture of sandy soils with high codon content. A structure that allowed these vines to resist phylloxera, a plague that brought about the end of European vineyards at the end of the 19th century, and which has allowed us to find some of the oldest vines on the peninsula even today.

Native yeasts

The grapes were harvested by hand. After passing through the selection table, they were gently pressed. The must fermented in small stainless-steel tanks with indigenous yeasts. The wine was aged on its lees for nine months in the same small stainless-steel tanks. It was clarified and bottled during the summer of 2024 and has aged for twelve months in the bottle before release. Contains sulfites.