

QUINTALUNA

Añada 2024



La añada 2024 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 el testimonio fiel de su origen: un terruño con siglos de tradición vitivinícola. Arenas que conectan un viñedo con una historia irrepetible. Un verdejo vibrante, de frescura genuina e identidad profunda.

Una añada marcada por dos fuertes heladas

La añada 2023 culminó con un septiembre muy lluvioso que marcó la tendencia del resto del otoño; con lluvias constantes y temperaturas suaves. El invierno contó con heladas propias de la época y nevadas puntuales. Febrero fue un mes ligeramente más cálido de lo habitual y anticipó un adelanto de la primavera que se frenó a principios de marzo con varias nevadas. Los primeros brotes de la vid se dieron a mitad de abril; una intensa helada los días 23 y 24 afectó a dichos brotes lo que se tradujo en una reducción de la producción. La floración comenzó a mitad de junio de manera muy heterogénea. El verano transcurrió sin apenas precipitaciones y con temperaturas medias; durante el mes de agosto subieron ligeramente alcanzando temperaturas propias de la época. La vendimia se inició el 10 de septiembre y se prolongó hasta el 9 de octubre sin apenas interrupciones y con un perfecto estado sanitario de la uva.

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 ibérica.

Fermentado 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 2025 y ha pasado seis meses de crianza en botella antes de salir al mercado.

QUINTALUNA

2024 Vintage



Quintaluna 2024 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.

A vintage affected by two strong frosts

The 2023 vintage ended with a very rainy September, which set the tone for the rest of the autumn, with constant rain and mild temperatures. The winter was characterized by seasonal frosts and occasional snowfall. February was slightly warmer than usual, heralding an early spring that was halted in early March by several snowfalls. The first buds appeared in mid-April, but a severe frost on the 23rd and 24th affected them, resulting in reduced production. Flowering began in mid-June in a very uneven manner. The summer passed with hardly any rainfall and average temperatures; during August, temperatures rose slightly, reaching levels typical for the season. The harvest began on 10 September and continued until 9 October with hardly any interruptions and with the grapes in perfect health.

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 Iberian 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 2025 and has aged for six months in the bottle before release. Contains sulfites.