



OSSIAN

Añada 2023

Ossian 2023 encarna un mosaico de parcelas singulares que atesoran siglos de tradición vitícola en las terrazas del Voltoya. Viñas centenarias, algunas con hasta 200 años de historia, que conservan la esencia de su diversidad varietal y de un patrimonio casi desaparecido. Esta añada 2023 refleja con fidelidad la elegancia, complejidad y frescura de un verdejo prefiloxérico excepcional. Un paisaje que, desde hace siglos, mantiene intacta la identidad del verdejo segoviano. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadeza sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el carácter del verdejo auténtico.

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 lloros 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 principio 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.

Pequeñas viñas en las terrazas del Voltoya

Para la elaboración de Ossian se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden alrededor de las terrazas del Voltoya: Nieva, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca, Santiuste de San Juan Bautista, Bernuy de Coca, Villagonzalo de Coca, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Codorniz, Melque de Cercos y Ochando. Los suelos marcan la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera. Un clima duro, de gélidos inviernos y calurosos veranos, caracterizan el desarrollo del verdejo auténtico. Las viñas plantadas siglos atrás guardan una diversidad genética única. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

Vinificación parcelaria

Ossian es el resultado del ensamblaje de la vinificación individual de cada pequeña parcela. Una viticultura que respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas y la fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2023 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2024 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.

OSSIAN
VIDES Y VINOS



OSSIAN

2023 Vintage

Ossian 2023 represents a mosaic of unique vineyard plots that have preserved centuries of winemaking tradition on the terraces of the Voltoya River. These century-old vines, some up to 200 years old, safeguard the essence of their varietal diversity and a nearly vanished heritage. The 2023 vintage faithfully reflects the elegance, complexity, and freshness of an exceptional pre-phyloxera Verdejo. A landscape that has preserved the identity of Segovian Verdejo for centuries. Genetic diversity hidden in each vineyard. Surprising delicacy. Length in a rested finish with which the character of the authentic Verdejo appears.

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.

Small vineyards on the Voltoya terraces

For the production of Ossian, grapes from a selection of plots spread around the Voltoya terraces are used: Nieva, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca, Santiuste de San Juan Bautista, Bernuy de Coca, Villagonzalo de Coca, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Codorniz, Melque de Cercos and Ochando. The soils mark the radical difference of this environment: the sands and boulders prevented the arrival of phylloxera. A harsh climate, with freezing winters and hot summers, characterize the development of the authentic verdejo. The vines planted centuries ago have a unique genetic diversity. This biological richness brings a greater complexity to the interpretation of each plot.

Vinification by plots

Ossian is the result of assembling the individual vinification of each small plot. A viticulture that respects the character of vines up to 200 years old. The grapes are harvested in small crates and after a light pressing, the must is transferred to vats and wooden barrels of between 228 and 600 liters. The indigenous yeasts and spontaneous fermentation reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. Ossian 2023 was assembled and bottled in the summer of 2024 after approximately nine months of aging on its lees. Contains sulfites.

OSSIAN
VIDES Y VINOS