



CAPITEL

Añada 2023

Capitel expresa la más singular representación de las cepas viejas del verdejo segoviano. La parcela de Peña Aguda, en Nieva, se caracteriza por su suelo único; pizarras, esquistos, cuarcitas y rocas de silicatos cálcicos en la que enraízan cepas de hasta 200 años de edad. Las cepas penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen su esencia más pura. Este suelo junto al viñedo preflorético aportan una complejidad irrepetible a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable. Capitel es un vino que trasciende al tiempo. Historia viva del verdejo segoviano.

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 de 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. La parcela de Peña Aguda se vendimió el 13 de septiembre.

Una veta de pizarra

El viñedo de Capitel se localiza en la parcela de Peña Aguda, con 1,10 hectáreas y 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: datan de la era Precámbrica, 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. 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

La vendimia de Peña Aguda se realizó de forma manual en cajas de 12 kg bajo un riguroso control y selección de la calidad de la uva. Los racimos se prensan enteros, sin despallillar. Las levaduras autóctonas utilizadas en el proceso de fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. El mosto fermentó en barricas de 600 litros de roble francés donde permaneció sin trasegar completando una crianza de 9 meses sobre sus lías. Capitel 2023 fue embotellado en febrero de 2025 y completó una crianza de 12 meses en botella antes de salir al mercado. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.

OSSIAN
VIDES Y VINOS

CAPITEL

2023 Vintage

Capitel 2023 expresses the most unique representation of the old vines of Segovian Verdejo. The Peña Aguda plot, in Nieva, is characterized by its unique soil; slate, shale, quartzite and calcium silicate rocks in which vines up to 200 years old take root. The vines penetrate between the sheets of slate and extract their essence from them. This pre-phylloxera soil and vineyard give complexity to a wine of exceptional nuances and inimitable depth. A wine that transcends time. A living history of the Segovian Verdejo.

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. The Peña Aguda grape harvest took place on September 13.

A vein of slate

The Capitel vineyard is located in the Peña Aguda plot, of just 1.10 hectares, and sits on a vein of slate of a characteristic dark color found to the south of the town of Nieva. Its geological origin is much older than the sandy soils prevalent in the area: it dates back to the Precambrian era, more than 500 million years ago. Some of the Peña Aguda vines are close to 200 years old, which is a historical and viticultural heritage. The viticulture practiced here is of the utmost respect; aimed at preserving a legacy in the form of vines and with the objective of maintaining the purity of this unique Verdejo grape.

Whole clusters and aging on lees

The Peña Aguda grapes were harvested by hand in 12 kg boxes under strict quality control and selection of the grapes. The bunches are pressed whole, without destemming. The indigenous yeasts used in the spontaneous fermentation process reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. The must fermented in 600-liter French oak barrels, where it remained without being racked, completing 9 months of aging on its lees. Capitel 2023 was bottled in February 2025 and completed 12 months of bottle aging before release. For added protection, the wine contains sulfites.



OSSIAN
VIDES Y VINOS