



# OSSIAN

## Añada 2020

Ossian 2020 es la representación de un pequeño conjunto de parcelas de variedad verdejo que albergan siglos de tradición vitícola en el entorno de Nieva. Viñas de hasta 200 años de edad que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal, de sus trabajos tradicionales locales y de una realidad casi extinta. Ossian es un legado histórico y primitivo. La añada 2020 mantiene la elegancia y la frescura de un verdejo prefloxérico único. Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el auténtico carácter del entorno de Nieva.

### Una añada extraordinaria

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 llores 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.

### Diversidad biológica

Los suelos que rodean a Nieva suponen la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera que arrasó el viñedo europeo y permitieron que hoy este paisaje esté salpicado por pequeños viñedos de cepas centenarias. Un clima duro de gélidos inviernos y calurosos veranos caracterizan el desarrollo de un verdejo diferente. Las viñas plantadas siglos atrás guardan además una diversidad genética de las distintas cepas de verdejo que los antiguos vecinos de la zona plantaban en cada viñedo. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

### Vinificación en parcelas

Ossian es el resultado de un ensamblaje de la vinificación individual de cada pequeña parcela. Una viticultura de acuerdo con las normas de certificación orgánica y con la recuperación de métodos tradicionales locales que respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años de edad. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y se llevan hasta la bodega. Tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. 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. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Ossian 2020 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2021 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías.



# OSSIAN

## 2020 Vintage

Ossian 2020 represents a small group of plots of Verdejo grapes with centuries of winemaking tradition in the area around Nieva. Vines up to 200 years old that bear witness to the uniqueness of their varietal richness, to their traditional local work and an almost extinct reality. Ossian is a historical and primitive legacy. The 2020 vintage maintains the elegance and freshness of a unique pre-phylloxera Verdejo. A landscape that has preserved the historical reality of the Segovian verdejo for hundreds of years. Genetic diversity hidden in each vineyard. Surprising delicacy. Length on a restful finish with which the authentic character of the Nieva environment appears once again.

### **An extraordinary vintage**

The autumn of 2019 was marked by mild temperatures and somewhat higher than usual precipitation. January and February were unusually warm, which led to an earlier start to spring. The first weeping of the vines took place in mid-March, but bud break took place a month later due to the particularly cold weather, with snow falling on 31st March. May was a month of mild temperatures and abundant rainfall that facilitated adequate vegetative development, with flowering occurring in the first week of June. The summer was warm and dry, allowing the vines to be in excellent health and veraison to begin at the end of August. The harvest began on 8th September and lasted until 30th September.

### **Biodiversity**

The soils surrounding Nieva are the radical difference in this environment the sands and pebbles prevented the arrival of phylloxera, that devastated the European vineyards and have allowed this landscape to be dotted with small vineyards of hundred-year-old vines. A harsh climate of icy winters and hot summers characterise the development of a different Verdejo. The vineyards planted centuries ago also preserve the genetic diversity of the various Verdejo vines that the old inhabitants of the area planted in each vineyard. This biological richness adds further complexity to the interpretation of each plot.

### **Vinification in plots**

Ossian is the result of an blend of the individual vinification of each small plot. Viticulture, in accordance with organic certification standards and the revival of traditional local methods, respects the character of vines up to 200 years old. The grapes are picked in small boxes and taken to the winery. After a light pressing, the must is transferred into 228-600 litre wooden vats and barreles. The indigenous yeasts used in the spontaneous fermentation process reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. For added protection the wine contains sulphites. Ossian 2020 was blended and bottled in the summer of 2021 after approximately nine months of ageing on its lees.