



OSSIAN

Añada 2019

Ossian 2019 es la expresión más genuina del entorno de Nieva. Cinco siglos de tradición vitícola y viñedo con hasta 200 años de edad completan un paisaje de arenas y cantos rodados. Ossian es un legado histórico y primitivo. La añada 2019 expresa como ninguna el clima extremo de Nieva, con sus fríos inviernos, y secos y calurosos veranos. Con la seriedad y elegancia de un verdejo prefiloxérico único. Un paisaje que guarda cientos de años de la verdejo segoviana. La complejidad de unas cepas que conservan la realidad histórica de una zona. Sutileza y serenidad. Final largo con el carácter de las viñas viejas del entorno de Nieva.

Una añada extraordinaria

El otoño del 2018 fue especialmente lluvioso lo que propició una reserva pluviométrica excelente de cara al 2019. El invierno, por contra, se presentó seco y frío, lo que supuso un ligero adelanto del ciclo del viñedo con la llegada de la primavera. A mediados de marzo, la savia de la cepa volvía a activarse aunque las primeras brotaciones no llegaron hasta finales de abril, que fue notablemente lluvioso. En junio, la floración y el cuajado de las bayas se desarrollaron de manera sobresaliente. El verano de 2019 fue muy seco y con temperaturas medias y altas, obteniendo así un excelente estado sanitario de la viña. Las tormentas de finales de agosto aliviaron el riguroso calor del verano casi al final del ciclo y dieron como resultado un estado óptimo de maduración del viñedo. La vendimia arrancó el 16 de septiembre y se prolongó hasta el día 2 de octubre.

Clima y suelos característicos

Los suelos del entorno de Nieva conforman la parte fundamental de este paisaje: las margas arenosas y los cantos rodados impidieron que la filoxera acabase con las cepas que ahora conservan la historia vitícola de la región. El clima, austero, con fríos inviernos, y secos y calurosos veranos, definen esta variedad verdejo. El pie franco es el encargado de alimentar los pequeños racimos que se buscan preservar. La diversidad genética de estas cepas aporta una complejidad superior a cada uno de estos viñedos.

Vinificación en parcelas

Ossian es el paisaje resultante de la vinificación por separado de todas estas pequeñas parcelas de cepas de hasta 200 años de edad. El viñedo se trabaja con técnicas tradicionales de la zona, bajo las pautas de la certificación ecológica. La uva llega a bodega en pequeñas cajas. Tras un primer prensado suave, el mosto se trasiega a barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad. La fermentación es espontánea y se realiza durante varias semanas con levaduras autóctonas, que expresan la pureza y diversidad de estas cepas. Tras una pausada crianza sobre sus lías, Ossian 2019 fue clarificado y embotellado en verano de 2020.

OSSIAN
VIDES Y VINOS



OSSIAN

2019 Vintage

Ossian 2019 is the most genuine expression of the Nieva area: Five centuries of winegrowing tradition and vines of up to 200 years of age make up a landscape of sand and pebbles. Ossian is a historical and primitive legacy. The 2019 vintage expresses as no other the extreme climate of Nieva, with its cold winters and hot, dry summers; with the seriousness and elegance of a unique pre-phylloxera verdejo. A landscape that has been home to hundreds of years of verdejo in Segovia. The complexity of vines that preserve the historical reality of the zone. Subtlety and serenity. A long finish with all the character of old vines from the Nieva area.

An extraordinary vintage

Autumn 2018 was especially rainy, which led to an excellent reserve of rainwater for 2019. Winter, conversely, was dry and cold, which meant the growth cycle of the vines arrived a little early in the spring. In mid-March, the sap of the vine was triggered again although the first sprouts did not arrive until the end of April, which was notably rainy. In June, the flowering and setting of the berries were outstanding. The summer of 2019 was very dry and with medium and high temperatures, thus leaving the vineyard in excellent condition. The storms in late August alleviated the harsh summer heat near the end of the cycle and resulted in an optimal state of ripening for the vineyard. The harvest started on 16 September and lasted until 2 October.

Characteristic climate and soil

The soil of the Nieva area make up the fundamental part of this landscape: in the past, the sandy marls and pebbles prevented the phylloxera from destroying the vines that now preserve the viticultural history of the region. The austere climate with cold winters and hot, dry summers define this verdejo variety. The ungrafted root stock feeds the small bunches that do their best to survive. The genetic diversity of these grapes gives each of these vineyards a higher level of complexity.

Vinification in plots

Ossian is the landscape resulting from the separate vinification of all the small parcels of stock going back up to 200 years. The vineyard uses the traditional techniques from the area, complying with the rules for organic certification. The grapes arrive at the winery in small crates. After an initial soft pressing, the juice is transferred to casks of 228 and 600 litres, and wooden vats of various sizes. Fermentation is spontaneous and lasts a number of weeks. The autochthonous yeasts express the purity and diversity of these vine stocks. After slow ageing on the lees, Ossian 2019 was clarified and bottled the summer of 2020.