



# QUINTALUNA

Añada 2019

**Quintaluna 2019 muestra el carácter del verdejo segoviano, aunando la frescura y la tipicidad varietal. Desde un entorno de suelos arenosos, rodeadas de pinares, las cepas crecen en un clima extremo que las dota de un carácter especial. Quintaluna tiene su origen en una selección de parcelas del norte de la provincia de Segovia. Un vino que expresa una zona con siglos de historia vitivinícola.**

## Un año climático excepcional

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.

## Pequeñas viñas de arena

Quintaluna se elabora con uvas procedentes de una gran diversidad de pequeñas parcelas repartidas en municipios del norte de la provincia de Segovia como Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal y Santiuste de San Juan Bautista. Los suelos de esta zona son muy característicos: tienen una presencia mayoritaria de arenas y codones. Esta composición fue la que ayudó a que estas cepas resistieran a la filoxera, la plaga que eliminó gran parte del viñedo europeo a finales del siglo XIX. Es en estos suelos, que son historia viva de la viticultura, donde nace Quintaluna. Un vino elaborado en su mayor parte con una uva muy vieja, prefiloxérica, y en menor medida con uva de un viñedo más joven, seleccionado y de bajo rendimiento. Nuestra viña vieja del futuro.

## Fermentado con levaduras autóctonas

Las uvas de Quintaluna se vendimiaron a mano. Después del paso por mesa de selección, se despallaron y prensaron con suavidad. La fermentación tuvo lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Durante nueve meses, el vino permaneció en los mismos depósitos sobre sus lías y otras elaboraciones en fudre y barrica. Quintaluna fue clarificado y embotellado en verano de 2020.



# QUINTALUNA

## 2019 Vintage

**Quintaluna 2019 shows the character of the Segovian Verdejo, combining freshness and varietal typicity. From an environment of sandy soils, surrounded by pine forests, the vines grow in an extreme climate that gives them a special character. Quintaluna has its origin in a selection of plots in the north of the province of Segovia. A wine that expresses an area with centuries of wine history**

## A year with exceptional climate conditions

Autumn 2018 was especially rainy, which led to an excellent rainfall reserve for 2019. Winter, on the other hand, was dry and cold, which meant a slight advance of the vineyard cycle with the arrival of spring. In mid-March, the sap of the vine was activated again although the first sprouts did not arrive until the end of April, which was notably rainy. In June, flowering and berry fruit set 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.

## Small sand vines

Quintaluna is made with grapes from a great diversity of small plots distributed in municipalities in the north of the province of Segovia such as Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal and Santiuste de San Juan Bautista. The soils of this area are very characteristic: they have a majority presence of sands and codons. This composition was what helped these vines resist phylloxera, the plague that wiped out much of the European vineyard at the end of the 19th century. It is in these soils, which are living history of viticulture, where Quintaluna emerged. A wine made mainly from a very old, pre-phylloxera vines, and with a smaller amount of grapes from a younger, selected and lowyield vineyard. It is our old vineyard for the future.

## Fermentation with indigenous yeasts

Quintaluna grapes were harvested by hand. After passing through the selection table, they were destemmed and gently pressed. The fermentation took place in small stainless steel vats with native yeasts. For nine months, the wine remained in the same tanks on its lees and other elaborations in casks and barrels. Quintaluna was clarified and bottled in summer 2020