



CAPITEL

AÑADA 2019

Capitel 2019 está elaborado con las cepas más antiguas y singulares de verdejo ubicadas en la pequeña parcela de Peña Aguda, en Nieva. Las raíces penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen una fuerza mineral extraordinaria. Este viñedo preflouxérico aporta complejidad, concentración y profundidad. Un vino lleno de matices, aquellos aportados por el bagaje de unas viñas de 200 años. La expresión del verdejo segoviano en su máximo esplendor.

Un año climático extremo

El otoño del 2018 fue especialmente lluvioso, lo que propició una reserva pluviométrica excelente de cara al 2019. El invierno, al contrario, se presentó frío y seco, lo que supuso un ligero adelanto 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.

Una veta de pizarra en Nieva

El viñedo de Capitel, al sur del pueblo de Nieva, se asienta sobre una veta de pizarra de característico color oscuro. Su origen geológico es muy anterior a los suelos arenosos mayoritarios en la zona: data de la Era Paleozoica, hace más de 500 millones de años. La parcela de Peña Aguda acoge cepas muy viejas. Algunas se acercan a los 200 años de edad, lo que supone todo un patrimonio histórico y vitícola. El rendimiento de estas cepas es escaso y de una gran concentración. La viticultura del proyecto pretende preservar el legado de una zona histórica de cultivo de viñedo y obtener una uva verdejo que refleje la personalidad de un lugar único.

Racimos enteros y crianza sobre lías

Vendimia manual, en cajas de 15 kg bajo un riguroso control de la calidad de la uva. Los racimos se prensaron enteros, sin despallillar, en una prensa manual vertical y con pisado de las uvas. El mosto fermentó con las propias levaduras autóctonas en barricas de estilo borgoñón de 228 litros. Posteriormente el vino permaneció sin trasegar en barricas de roble francés, donde completó una crianza de 10 meses sobre sus lías, con bastoneos periódicos. Fue embotellado en verano de 2020.

OSSIAN
VIDES Y VINOS



CAPITEL

2019 VINTAGE

Capitel 2019 is made from the oldest and most singular Verdejo vines located in the small plot of Peña Aguda, in Nieva. The roots penetrate between the slate sheets and extract extraordinary mineral strength from them. This pre-Flojera vineyard brings complexity, concentration and depth. It is a wine that is full of nuances, which is provided by the background of 200 year old vines. The expression of Segovian Verdejo at its best.

A year with extreme climate conditions

Autumn 2018 was especially rainy, which led to an excellent reserve of rainwater for 2019. Winter, however, was dry and cold, which meant the vineyard was slightly ahead of schedule 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.

A seam of slate in Nieva

The Capitel vineyard, south of the village of Nieva, sits on a seam of slate with a characteristic dark colour. Its geological origin is much earlier than the sandy soils that are predominant in the area: dates back to the Paleozoic Era, more than 500 million years ago. The Peña Aguda plot is home to very old vines. Some of them are close to 200 years old, which is a real historical and viticultural heritage. The yield of these strains is low and highly concentrated. The viticulture of the project aims to preserve the legacy of a historic vineyard growing area and to obtain a Verdejo grape that reflects the personality of a unique place.

Whole clusters and ageing on lees

The grapes are harvested by hand, in 15 kg crates, under strict quality control. The bunches were pressed whole, without destemming, in a vertical hand press and the grapes were crushed. The must fermented with its own indigenous yeasts in 228-litre Burgundian-style barrels. Subsequently, the wine remained in French oak barrels without racking, where it was aged for 10 months on its lees, with periodic stirrings. It was bottled in summer 2020.