



CAPITEL

Añada 2020

Capitel 2020 expresa la más singular representación de las cepas viejas del verdejo segoviano. La parcela de Peña Aguda, en Nieva, se caracteriza por un suelo único de veta de pizarra y por cepas de hasta 200 años de edad. Las raíces penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen su esencia. Este suelo y viñedo pre-filoxérico aportan complejidad y una concentración extraordinaria a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable.

Un año climático extremo

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 lloros 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.

Una veta de pizarra en Nieva

El viñedo de Capitel, la parcela de Peña Aguda, con 1,10 hectáreas, 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: data de la Era Paleozoica, 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. El rendimiento de estas cepas es escaso y cada pequeño racimo mantiene una concentración excepcional. 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

Vendimia manual recogida en cajas de 12 kg bajo un riguroso control y selección de la calidad de la uva. Los racimos se prensan enteros, sin despalillar, 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, con bastoneos periódicos, en barricas de roble francés, donde completó una crianza de 10 meses sobre sus lías. Para una mayor protección del vino, contiene sulfitos. Capitel 2020 fue embotellado en el verano de 2021.



CAPITEL

2020 Vintage

Capitel 2020 expresses the most unique representation of the old vines of Segovian Verdejo. Peña Aguda plot in Nieva is characterised by a unique slate vein soil and vines up to 200 years old. The roots penetrate between the slate sheets and extract their essence from them. This pre-phylloxera soil and vineyard bring complexity and extraordinary concentration to a wine of exceptional nuances and inimitable depth.

A year with extreme climate conditions

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 31 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 8 September and lasted until 30 September.

A seam of slate in Nieva

The Capitel vineyard, the Peña Aguda plot, with 1.10 hectares, sits on a seam of slate with a characteristic dark colour to the south of the village of Nieva. Its geological origin is much earlier than the sandy soils that are predominant in the area: it dates back to the Paleozoic Era, more than 500 million years ago. Some of the vines at Peña Aguda are close to 200 years old, which is a real heritage, historical and viticultural. The yield of these vines is low, and each small cluster maintains an exceptional concentration. The viticulture practised here is of the utmost respect, aimed at preserving a legacy in the form of the vineyard and maintaining the purity of this unique Verdejo grape.

Whole clusters and ageing on lees

The grapes are harvested by hand in 12 kg crates under strict quality control and selection. The bunches are pressed whole, without destemming, in a vertical hand press, and the grapes are crushed. The must fermented with its own indigenous yeasts in 228-litre Burgundian-style barrels. Subsequently, the wine remained, with periodic stirrings, in French oak barrels without racking, where it was aged for ten months on its lees. For greater protection of the wine, it contains sulfites. Capitel 2020 was bottled in the summer of 2021.