

# CAPITEL

Añada 2014



Capitel 2014 refleja la esencia más pura del verdejo segoviano. Procede de cepas prefloríferas centenarias enraizadas en suelos arenosos y de pizarra, en la histórica parcela de Peña Aguda, en Nieva. Una viña que ha sobrevivido al tiempo y que transmite en cada racimo la autenticidad de un patrimonio único. De ella nace un vino profundo y singular, con la capacidad de emocionar y perdurar. Un vino que sobrevive al paso del tiempo y nos transporta a la historia del verdejo ancestral.

## Un año climático de maduración pausada

El invierno fue relativamente suave, sin heladas severas. La brotación se adelantó a principios de mayo gracias a las temperaturas cálidas de abril. La primavera, con lluvias y un clima favorable, propició un crecimiento equilibrado. El verano fue seco y caluroso, mientras que las lluvias de septiembre aportaron frescura y el punto justo para una maduración completa sin perder el equilibrio natural. La vendimia se extendió del 22 de septiembre al 10 de octubre, con recolección lenta y selectiva que permitió vendimiar cada parcela en su momento óptimo.

## Peña Aguda

El viñedo de Capitel 2014 procede de la parcela Peña Aguda, situada en Nieva (Segovia). Sus cepas, prefloríferas y de cerca de 200 años de edad, hunden sus raíces en un mosaico de arenas y pizarras. Se cultivan bajo certificación ecológica, sin herbicidas ni abonos de síntesis, en un entorno donde la viticultura se practica con máximo respeto y sensibilidad hacia la naturaleza.

## Pureza y complejidad

La vendimia manual se realizó en cajas de 15 kg, con selección minuciosa en bodega. Los racimos se prensaron enteros, sin despallillar, en una prensa vertical manual, siguiendo un estilo inspirado en Borgoña. La fermentación espontánea con levaduras autóctonas respetó la identidad del viñedo. Posteriormente, el vino envejeció durante 10 meses sobre sus lías en barricas de roble francés (50% nuevas, 50% de uso), sin trasiegos, con fermentación maloláctica parcial en barrica. Embotellado en septiembre de 2015, Capitel 2014 muestra la riqueza y profundidad de un verdejo inimitable.

# CAPITEL

2014 Vintage



Capitel 2014 reflects the purest essence of Segovian Verdejo. It comes from century-old pre-phylloxera vines rooted in sandy and slate soils on the historic Peña Aguda plot in Nieva. A vineyard that has survived the passage of time and conveys the authenticity of a unique heritage in every bunch of grapes. From it comes a deep and unique wine, with the ability to excite and endure. A wine that survives the passage of time and transports us to the history of ancestral Verdejo.

#### A climatic year of slow ripening

The winter was relatively mild, with no severe frosts. Budding was early in May thanks to the warm temperatures in April. Spring, with rain and favorable weather, promoted balanced growth. The summer was dry and hot, while the rains in September brought freshness and the right conditions for complete ripening without losing the natural balance. The harvest lasted from September 22 to October 10, with slow and selective picking that allowed each plot to be harvested at its optimum moment.

#### Peña Aguda

The Capitel 2014 vineyard comes from the Peña Aguda plot, located in Nieva (Segovia). Its pre-phylloxera vines, which are around 200 years old, have their roots in a mosaic of sand and slate. They are cultivated under organic certification, without herbicides or synthetic fertilizers, in an environment where viticulture is practiced with the utmost respect and sensitivity towards nature.

#### Purity and complexity

The grapes were harvested by hand in 15 kg boxes and carefully selected in the winery. The bunches were pressed whole, without destemming, in a vertical manual press, following a style inspired by Burgundy. Spontaneous fermentation with native yeasts respected the identity of the vineyard. The wine was then aged for 10 months on its lees in French oak barrels (50% new, 50% used), without racking, with partial malolactic fermentation in the barrel. Bottled in September 2015, Capitel 2014 displays the richness and depth of an inimitable Verdejo.