

ALDEANUEVA DEL CODONAL

Añada 2023

Aldeanueva del Codonal 2023 de Ossian refleja la singularidad de la parcela del Sendero de San Andrés en la localidad. Apeñas 0,24 hectáreas plantadas en la década de los 30 del siglo pasado que se elevan hasta los 860 metros. Geología del cuaternario. Cantos, arenas y arcillas.

Temperaturas suaves y vendimia temprana

El otoño de 2022 estuvo marcado por unas temperaturas suaves sin prácticamente días de heladas. La consecución de todo el invierno con temperaturas suaves provocó un adelanto del ciclo. Los llores se iniciaron en febrero y marzo y la brotación comenzó a mediados del mes de abril. Del 16 al 20 de mayo se produjeron de madrugada heladas primaverales moderadas, pero consecutivas. El inicio de floración llegó a finales mayo y principios de junio. Durante el periodo estival se mantuvieron las temperaturas suaves que fueron ascendiendo durante la segunda quincena de julio y el resto del verano. El adelanto general del ciclo y un agosto cálido y sin precipitaciones condicionó la fecha de vendimia, iniciándose el 29 de agosto, de las más tempranas de la historia. A principio de septiembre hubo días de grandes lluvias que ayudaron a la uva a completar el ciclo de maduración hasta el fin de la cosecha, el 15 de septiembre.

Una pequeña viña en Aldeanueva

Para la elaboración de este vino se utilizan uvas originarias de la parcela del Sendero de San Andrés de sólo 0,24 hectáreas. Su geología se remonta al cuaternario. Una terraza aluvial compuesta de arcosas ocre y blanquecinas con gravillas de cuarzo y cuarcitas. Un clima duro, de gélidos inviernos y calurosos veranos, caracterizan el desarrollo del verdejo auténtico. Las viñas plantadas siglos atrás guardan una diversidad genética única. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

Vinificación individual

Aldeanueva 2023 es el resultado de la vinificación individual de esta pequeña parcela. Una viticultura que respeta el carácter de las cepas de unos 100 años. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas y la fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Este vino fue embotellado en el verano de 2024 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.



OSSIAN
VIDES Y VINOS

ALDEANUEVA DEL CODONAL

2023 Vintage

Ossian's Aldeanueva del Codonal 2023 reflects the uniqueness of the Sendero de San Andrés plot in the town. Just 0.24 hectares planted in the 1930s, rising to 860 meters. Quaternary geology. Rocks, sand, and clay.

Mild temperatures and early harvest

The fall of 2022 was marked by mild temperatures with virtually no frost days. The mild temperatures throughout the winter caused the cycle to start early. Bud break began in February and March, and sprouting began in mid-April. From May 16 to 20, there were moderate but consecutive spring frosts in the early morning. Flowering began in late May and early June. Mild temperatures continued throughout the summer, rising during the second half of July and the rest of the summer. The overall early start to the cycle and a hot, dry August determined the harvest date, which began on August 29, one of the earliest in history. At the beginning of September, there were days of heavy rain, which helped the grapes to complete their ripening cycle until the end of the harvest on September 15.

A small vineyard in Aldeanueva

This wine is made from grapes grown on the Sendero de San Andrés plot, which covers just 0.24 hectares. Its geology dates back to the Quaternary period. An alluvial terrace composed of ochre and whitish sandstones with quartz and quartzite gravel. A harsh climate, with cold winters and hot summers, characterizes the development of the authentic Verdejo grape. The vines planted centuries ago preserve a unique genetic diversity. This biological richness adds greater complexity to the interpretation of each plot.

Single vinification

Aldeanueva 2023 is the result of blending the individual vinification of this small plot. A viticulture that respects the character of the 100-year-old vines. The grapes are harvested in small boxes and, after light pressing, the must is transferred to wooden vats and barrels of between 228 and 600 liters. Native yeasts and spontaneous fermentation reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. This wine was bottled in the summer of 2024 after approximately nine months of aging on its lees. Contains sulfites.



OSSIAN
VIDES Y VINOS