



OSSIAN

Añada 2024

Ossian 2024 reúne la expresión de un mosaico de parcelas singulares en las terrazas del Voltoya. Viñas centenarias que sobrevivieron al avance de la filoxera gracias a la matriz arenosa de los suelos de la zona. Algunas de estas cepas tienen hasta 200 años y atesoran una diversidad genética excepcional, testimonio de un patrimonio vitícola casi desaparecido. En ellas pervive la identidad del verdejo segoviano, transmitida durante generaciones. Esta añada muestra la elegancia, la complejidad y la frescura de ese legado, con una delicadeza que sorprende y un final largo y pausado. Un vino que invita a descubrir los matices de su origen y la huella de un paisaje de arenas y pinares que ha preservado sus viñas prefloxéricas.

Una añada marcada por dos fuertes heladas

La añada comenzó con un septiembre muy lluvioso que marcó la tendencia del resto del otoño; con lluvias constantes y temperaturas suaves. El invierno contó con heladas propias de la época y nevadas puntuales. Febrero fue un mes ligeramente más cálido de lo habitual y anticipó un adelanto de la primavera que se frenó a principios de marzo con varias nevadas. Los primeros brotes de la vid se dieron a mitad de abril; una intensa helada los días 23 y 24 afectó a dichos brotes lo que se tradujo en una reducción de la producción. La floración comenzó a mitad de junio de manera muy heterogénea. El verano transcurrió sin apenas precipitaciones y con temperaturas medias; durante el mes de agosto subieron ligeramente alcanzando temperaturas propias de la época. La vendimia se inició el 10 de septiembre y se prolongó hasta el 9 de octubre sin apenas interrupciones y con un perfecto estado sanitario de la uva.

Vinificación parcelaria de pequeñas viñas

Ossian es el resultado del ensamblaje de la vinificación individual de una selección de parcelas que se extienden alrededor de las terrazas del Voltoya: Nieva, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca, Santiuste de San Juan Bautista, Bernuy de Coca, Villagonzalo de Coca, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Codorniz, Melque de Cercos y Ochando. Cada parcela se vinifica por separado para preservar sus matices y seguir su evolución antes del ensamblaje. La uva se recoge en pequeñas cajas y, tras un prensado suave, el mosto se traslada 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 esta variedad a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2024 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2025 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.

OSSIAN
VIDES Y VINOS



OSSIAN

2024 Vintage

Ossian 2024 brings together the expressions of a mosaic of distinctive vineyard plots on the Voltoya terraces. Century-old vines that survived the spread of phylloxera thanks to the area's sandy soils. Some of these vines are up to 200 years old and preserve exceptional genetic diversity, bearing witness to a winegrowing heritage that has all but disappeared. They carry the identity of Segovia's Verdejo, passed down through generations. This vintage captures the elegance, complexity, and freshness of that legacy, with remarkable finesse and a long, lingering finish. A wine that invites you to discover the nuances of its origins and the imprint of a landscape of sandy soils and pine forests that has safeguarded its ancient vines.

A vintage affected by two strong frosts

The vintage starts with a very rainy September, which set the tone for the rest of the autumn, with constant rain and mild temperatures. The winter was characterized by seasonal frosts and occasional snowfall. February was slightly warmer than usual, heralding an early spring that was halted in early March by several snowfalls. The first buds appeared in mid-April, but a severe frost on the 23rd and 24th affected them, resulting in reduced production. Flowering began in mid-June in a very uneven manner. The summer passed with hardly any rainfall and average temperatures; during August, temperatures rose slightly, reaching levels typical for the season. The harvest began on 10 September and continued until 9 October with hardly any interruptions and with the grapes in perfect health.

Small vineyards, vinified plot by plot

Ossian is a blend of individually vinified vineyard plots selected from the area surrounding the Voltoya terraces: Nieva, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca, Santiuste de San Juan Bautista, Bernuy de Coca, Villagonzalo de Coca, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Codorniz, Melque de Cercos, and Ochando. Each plot is vinified separately to preserve its nuances and follow its development before blending. The grapes are harvested into small crates and gently pressed, then the juice is transferred to wooden vats and barrels ranging from 228 to 600 liters. Over the following weeks, spontaneous fermentation with native yeasts reveals the purity and complexity of the variety. Ossian 2024 was blended and bottled in the summer of 2025 after approximately nine months of aging on its lees. Contains sulfites.

OSSIAN
VIDES Y VINOS