

QUINTALUNA

Añada 2025

La añada 2025 de Quintaluna encarna la expresión más auténtica y pura del verdejo de Segovia. Procedente de Nieva, este vino de pueblo nace de parcelas plantadas a partir de una cuidada selección masal de viñas viejas. Sus suelos arenosos frenaron el avance de la filoxera y permitieron conservar algunas de las viñas más antiguas de la península ibérica. Entre pinares y bajo un clima extremo, este paisaje mantiene viva una historia vitícola de siglos. Un verdejo vibrante, de frescura genuina e identidad profunda, que refleja con fidelidad el lugar del que nace.

Un gran ciclo marcado por la primavera

El otoño del 2024 estuvo marcado por abundantes precipitaciones y temperaturas suaves, que retrasaron la caída de la hoja. El invierno trajo las primeras heladas a principios de diciembre y una escasez de lluvias hasta finales de enero. Las temperaturas se mantuvieron bajas hasta mediados de marzo, con precipitaciones frecuentes y una copiosa nevada el 16 de marzo. La primavera continuó con temperaturas suaves y precipitaciones, retrasando la brotación hasta primeros de mayo; esta se produjo de manera lenta pero adecuada. La presencia de humedad provocó la aparición puntual de mildiu en algunas parcelas más frescas, con una ligera merma de producción. La floración se produjo a mediados de junio. El verano transcurrió prácticamente seco y con temperaturas suaves. La ausencia de lluvias permitió mantener un perfecto estado sanitario de la uva. La vendimia se inició el 8 de septiembre y se prolongó hasta el 7 de octubre, desarrollándose con normalidad y sin apenas interrupciones.

Vino de Nieva

Quintaluna se elabora con uvas de una selección de parcelas del municipio de Nieva. Sus suelos combinan arenas muy finas y cantos rodados de antiguas terrazas fluviales. La vendimia se realizó a mano en cajas de 15 kilogramos y los racimos, tras pasar por la mesa de selección, se prensaron suavemente. El mosto fermentó con levaduras autóctonas en pequeños depósitos de acero inoxidable, donde el vino permaneció durante nueve meses sobre sus lías. Fue clarificado y embotellado en el verano de 2026 y, antes de salir al mercado, completó seis meses de crianza en botella. Contiene sulfitos para una mayor protección.



OSSIAN
VIDES Y VINOS

QUINTALUNA

2025 Vintage

The 2025 vintage of Quintaluna embodies the purest, most authentic expression of Segovia's Verdejo. From Nieva, this village wine comes from vineyards planted using a careful massal selection of old vines. The sandy soils kept phylloxera at bay, preserving some of the oldest vineyards on the Iberian Peninsula. Surrounded by pine forests and shaped by an extreme climate, this landscape keeps centuries of winegrowing heritage alive. A vibrant Verdejo with natural freshness and a deep sense of identity, faithfully reflecting the place it calls home.

An exceptional growing season shaped by spring

The fall of 2024 brought abundant rainfall and mild temperatures, delaying leaf fall. Winter ushered in the first frosts in early December, followed by little rainfall until late January. Temperatures remained low through mid-March, with frequent precipitation and heavy snowfall on March 16. Spring continued with mild temperatures and rainfall, delaying budbreak until early May. Growth was slow but steady. The damp conditions led to isolated outbreaks of downy mildew in some cooler vineyard plots, slightly reducing yields. Flowering took place in mid-June. Summer was almost entirely dry, with mild temperatures. The lack of rainfall kept the grapes in excellent health. Harvest began on September 8 and continued through October 7, proceeding smoothly with virtually no interruptions.

Wine of Nieva

Quintaluna is crafted from grapes grown in selected vineyard plots within the municipality of Nieva. Their soils combine very fine sands with rounded stones from ancient river terraces. The grapes were hand-harvested into 15-kilogram crates, then passed over the sorting table before being gently pressed. The juice fermented with native yeasts in small stainless steel tanks, where the wine remained on its lees for nine months. It was clarified and bottled in the summer of 2026, then aged in bottle for six months before release. Contains sulfites to help preserve the wine.



OSSIAN
VIDES Y VINOS