

**Verdling Dulce 2016 confirma las aptitudes de la verdejo de la zona de Nieva para conseguir vinos llenos de equilibrio, identidad y singularidad. En este caso, especialmente interesante al tratarse de un vino dulce: su armonía entre el dulzor y la acidez sigue sorprendiendo con cada añada. Más allá de las palabras, estamos ante un vino de amplísimas posibilidades que invitamos a descubrir.**

**Es la dulce expresión del verdejo segoviano. Nos apasiona su excelente integración de frescura y dulzor.**

V I Ñ E D O  
E C O L Ó G I C O

**VERDLING**  
DULCE  
2016

**OSSIAN**  
VIDES Y VINOS

## Un ciclo atípico que dio una gran calidad

La añada 2016 se definió por un ciclo de maduración atípico. A principios de enero comenzó un periodo de lluvias y temperaturas suaves que no cesó hasta marzo, con alguna nevada aislada. Los primeros lloros vegetativos aparecieron a finales de abril y a principios del mes de mayo, la brotación se generalizó. Algunos episodios aislados de heladas a mediados de mayo redujeron el rendimiento del viñedo. La escasez de lluvia en verano y las elevadas temperaturas medias, especialmente durante el mes de septiembre, ratificaron ese corto pero excelente rendimiento.

## Verdejo de pie franco

La uva procede de viejos viñedos de verdejo anteriores a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX. Gracias a los característicos suelos de arena, la plaga se vio frenada y no pudo atacar estas vides, que se conservan como un patrimonio de nuestra historia vitícola. Las parcelas con las que elaboramos Verdling Dulce se encuentran en lugares muy frescos, antiguas terrazas fluviales, a una altitud superior a los 900 metros.



## Selección y fermentación en frío

Al realizar una vendimia temprana, buscamos el grado de maduración óptimo para mantener la acidez natural de las uvas. Después del paso por cámara de frío y tras una selección rigurosa, en campo y bodega, despalillamos la uva y la prensamos. Fermentamos el mosto a baja temperatura, con las propias levaduras autóctonas, parando la fermentación a través de frío para mantener su dulzor natural. Posteriormente, sometimos el vino a un desfangado severo para obtener la más baja turbidez posible. Fue embotellado en marzo de 2017.