

Ossian 2018 es historia en cada botella. Son los relatos que pueden contar cepas de casi 200 años y que han visto como, generación tras generación, las formas de vida, la viticultura, el entorno e incluso las personas cambiaban. Ossian es un legado histórico, ancestral, primitivo. Es la paciencia necesaria en un lugar en el que el tiempo es la mayor virtud y el mejor aliado. La añada 2018 de este verdejo ancestral segoviano que se remonta en la memoria destaca por su profundidad.

Elegante e intenso. Delicado y sedoso. Un vino que permanece en el recuerdo. El verdejo definitivo.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

OSSIAN
2018

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Añada única

Tras un 2017 extremo en lo climatológico, el 2018 favoreció una rápida recuperación de nuestra viña. El inicio del año estuvo marcado por el frío con dos importantes nevadas en enero. Las lluvias fueron abundantes durante todo el ciclo, incluso antes del inicio de la primavera. En mayo, el anuncio de posibles heladas nos puso en alerta y desplegamos velas de parafina en varias de nuestras parcelas. Finalmente, la temperatura no descendió en exceso y no se registraron daños. Julio y agosto fueron meses cálidos y secos, permitiendo un excelente estado sanitario del viñedo. La vendimia se inició el 20 de septiembre con una madurez y un estado sanitario óptimo y se desarrolló con temperaturas cálidas y con ausencia de lluvias hasta su finalización el 10 de octubre.

Nieva, una zona especial

El entorno de Nieva es una de las zonas de viñedo más especiales de todo el país. Las margas arenosas que perfilan sus suelos hicieron posible que, frente a la afeción de la filoxera a finales de siglo XIX en toda Europa, las vides aquí plantadas sobrevivieran a este desastre. Su pie franco, la raíz auténtica de la verdejo segovia-



na, sigue nutriendo los racimos a través de troncos que son historia viva de la viticultura. Estas viñas que rondan los dos siglos de edad en algunos casos, cuentan con cultivo ecológico certificado y son el testimonio y el legado de las anteriores generaciones que buscamos preservar.

Elaboración de máximo respeto.

Ossian 2018 es la gran expresión del verdejo segoviano. Trabajamos el viñedo con técnicas ancestrales de la zona. La uva que llega a bodega en pequeñas cajas es la materia prima perfecta para la elaboración de un vino profundo. Las uvas se prensaron suavemente para obtener el primer mosto, o mosto yema, que se trasiega a madera. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas de forma espontánea en barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad que confieren una sedosidad única. La posterior crianza fue lenta y sosegada, con tiempo, como hacían tradicionalmente las gentes de la zona. Tras nueve meses de crianza junto a sus lías, Ossian 2018 fue clarificado y embotellado en verano de 2019.