

Capitel 2018 es pureza y la expresión más singular del verdejo segoviano. Este vino está elaborado con las cepas más longevas y genuinas de la pequeña parcela de Peña Aguda, en Nieva, que apenas alcanza las dos hectáreas. Unas vides que rondan los 200 años de edad y que penetran entre las lascas de pizarra para extraer de estos suelos una poderosa fuerza mineral. Este viñedo prefiloxérico aporta una complejidad y concentración extraordinaria a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable.

Un vino que trasciende al propio tiempo. Historia viva del verdejo segoviano.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

CAPITEL
2018

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Una añada única

Tras un 2017 extremo en lo climatológico, el 2018 favoreció una rápida recuperación de la 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 alertó al equipo de viticultura que desplegó velas de estearina en varias 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 óptima y se desarrolló con temperaturas cálidas y con ausencia de lluvias hasta su finalización el 10 de octubre.

Patrimonio vitícola

La parcela de Peña Aguda, cuna de Capitel, se sitúa al sur del pueblo de Nieva. Sobre esta pequeña localización se asienta una veta de pizarra singular cuyo origen se pierde en el tiempo hasta la era paleozoica, hace más de 500 millones de años. Esta veta es anterior a los suelos arenosos que son mayoritarios en la zona y acogen a unas cepas vie-



jas, muy viejas. Unas vides que en algunos casos se acercan a los 200 años de edad y que se erigen firmes, como esculturas, revelándose como algunas de las vides más longevas en producción de nuestro país. Su rendimiento es notablemente escaso y de una concentración excepcional. La viticultura que aquí se practica es de máximo respeto; destinada a preservar un legado en forma de viña y con el objetivo de mantener la pureza de esta uva verdejo que aquí alcanza su cénit.

Expresión del verdejo más puro

Los racimos se prensaron enteros, sin despallillar. El mosto fermentó con las levaduras autóctonas de la propia parcela de Peña Aguda en barricas borgoñonas de 228 litros. El vino permaneció sin trasegar con sus lías en barricas de roble francés y con bastoneos periódicos, hasta completar una crianza de diez meses. Capitel 2018 fue embotellado en septiembre de 2019.