



QUINTALUNA

2019

Quintaluna 2019 muestra el carácter del verdejo segoviano, aunando la frescura y la tipicidad varietal. Desde un entorno de suelos arenosos, rodeadas de pinares, las cepas crecen en un clima extremo que las dota de un carácter especial. Quintaluna tiene su origen en una selección de parcelas del norte de la provincia de Segovia. Un vino que expresa una zona con siglos de historia vitivinícola.

Arenas como hilo conductor de un viñedo que mira al pasado y al futuro. Verdejo vibrante, fresca y untuosa.

Un año climático excepcional

El otoño del 2018 fue especialmente lluvioso lo que propició una reserva pluviométrica excelente de cara al 2019. El invierno, por contra, se presentó seco y frío, lo que supuso un ligero adelanto del ciclo del viñedo con la llegada de la primavera. A mediados de marzo, la savia de la cepa volvía a activarse aunque las primeras brotaciones no llegaron hasta finales de abril, que fue notablemente lluvioso. En junio, la floración y el cuajado de las bayas se desarrollaron de manera sobresaliente. El verano de 2019 fue muy seco y con temperaturas medias y altas, obteniendo así un excelente estado sanitario de la viña. Las tormentas de finales de agosto aliviaron el riguroso calor del verano casi al final del ciclo y dieron como resultado un estado óptimo de maduración del viñedo. La vendimia arrancó el 16 de septiembre y se prolongó hasta el día 2 de octubre.

Pequeñas viñas de arena

Quintaluna se elabora con uvas procedentes de una gran diversidad de pequeñas parcelas repartidas en municipios del norte de la provincia de Segovia como Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal y Santiuste de San Juan Bautista. Los suelos de esta zona son muy característicos: tienen una presencia mayoritaria

de arenas y codones. Esta composición fue la que ayudó a que estas cepas resistieran a la filoxera, la plaga que eliminó gran parte del viñedo europeo a finales del siglo XIX. Es en estos suelos, que son historia viva de la viticultura, donde nace Quintaluna. Un vino elaborado en su mayor parte con una uva muy vieja, prefiloxérica, y en menor medida con uva de un viñedo más joven, seleccionado y de bajo rendimiento. Nuestra viña vieja del futuro.

Fermentado con levaduras autóctonas

Las uvas de Quintaluna se vendimiaron a mano. Después del paso por mesa de selección, se despallillaron y prensaron con suavidad. La fermentación tuvo lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Durante nueve meses, el vino permaneció en los mismos depósitos sobre sus lías y otras elaboraciones en fudre y barrica. Quintaluna fue clarificado y embotellado en verano de 2020.

