

Ossian 2019 es la expresión más genuina del entorno de Nieva. Cinco siglos de tradición vitícola y viñedo con hasta 200 años de edad completan un paisaje de arenas y cantos rodados. Ossian es un legado histórico y primitivo. La añada 2019 expresa como ninguna el clima extremo de Nieva, con sus fríos inviernos, y secos y calurosos veranos. Con la seriedad y elegancia de un verdejo prefiloxérico único.

Un paisaje que guarda cientos de años de la verdejo segoviana. La complejidad de unas cepas que conservan la realidad histórica de una zona. Sutileza y serenidad. Final largo con el carácter de las viñas viejas del entorno de Nieva.

V I Ñ E D O
E C O L Ó G I C O

OSSIAN
2019

OSSIAN
VIDES Y VINOS

Una añada extraordinaria

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.

Clima y suelos característicos

Los suelos del entorno de Nieva conforman la parte fundamental de este paisaje: las margas arenosas y los cantos rodados impidieron que la filoxera acabase con las cepas que ahora conservan la historia vitícola de la región. El clima, austero, con fríos



inviernos, y secos y calurosos veranos, definen esta variedad verdejo. El pie franco es el encargado de alimentar los pequeños racimos que se buscan preservar. La diversidad genética de estas cepas aporta una complejidad superior a cada uno de estos viñedos.

Vinificación por parcelas

Ossian es el paisaje resultante de la vinificación por separado de todas estas pequeñas parcelas de cepas de hasta 200 años de edad. El viñedo se trabaja con técnicas tradicionales de la zona, bajo las pautas de la certificación ecológica. La uva llega a bodega en pequeñas cajas. Tras un primer prensado suave, el mosto se trasiega a barricas de 228 y 600 litros, y fudres de madera de distinta capacidad. La fermentación es espontánea y se realiza durante varias semanas con levaduras autóctonas, que expresan la pureza y diversidad de estas cepas. Tras una pausada crianza sobre sus lías, Ossian 2019 fue clarificado y embotellado en verano de 2020.