



QUINTALUNA

Añada 2020

Quintaluna 2020 muestra la máxima expresión y frescura del verdejo segoviano. Nace de pequeños parajes del norte de la provincia de Segovia otorgando al vino la tipicidad varietal. Sus cepas reposan en suelos arenosos, rodeados de pinares y con un clima extremo que las dota de singularidad. El reflejo de un terruño con siglos de historia vitivinícola. Arenas como hilo conductor de un viñedo con historia que mira al futuro. Verdejo vibrante, fresca untuosa.

Un año climático excepcional

El otoño de 2019 estuvo marcado por temperaturas suaves y precipitaciones algo más altas de lo habitual. Enero y febrero fueron inusualmente más cálidos, lo que propició de manera anticipada el inicio de la primavera. Los primeros llores de la vid se produjeron a mediados de marzo pero la brotación tuvo lugar un mes después debido a que se vivieron semanas especialmente frías, llegando incluso a nevar el 31 de marzo.

Mayo fue un mes de temperaturas suaves y de abundantes precipitaciones que facilitaron un desarrollo vegetativo adecuado, produciéndose la floración la primera semana del mes de junio. El verano fue cálido y seco, permitiendo un excelente estado sanitario del viñedo y un inicio del envero a finales de agosto. La vendimia se inició el 8 de septiembre y se prolongó hasta el 30 de septiembre.

Pequeñas viñas

Para la elaboración de Quintaluna se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden por diferentes puntos del norte de la provincia de Segovia: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal y Santiuste de San Juan Bautista. Predomina la uva vieja, preflorética, que se ensambla con uva de viñedo más joven, seleccionado y de bajo rendimiento. El perfil del terruño es historia viva de la viticultura. Muestra una mixtura de suelos arenosos con alto contenido en codones. Una estructura que permitió que estas cepas resistieran a la filoxera, una plaga que provocó el fin del viñedo europeo a finales del siglo XIX.

Fermentado con levaduras autóctonas

La vendimia se realizó de forma manual. Los racimos, después de pasar por la mesa de selección, se despallaron y prensaron con suavidad. El mosto fermentó 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. El vino fue clarificado y embotellado en verano de 2021.



QUINTALUNA

2020 Vintage

Quintaluna 2020 shows the maximum expression and freshness of Segovian Verdejo. It comes from small areas in the north of the province of Segovia, giving the wine its typical varietal character. Its vines grow in sandy soils, surrounded by pine forests and with an extreme climate that makes them unique. The reflection of a terroir with centuries of winemaking history. Sandy soils provide the guiding thread of the history of a vineyard that looks to the future. This is a vibrant Verdejo with unctuous freshness.

A year with exceptional climate conditions

The autumn of 2019 was marked by mild temperatures and somewhat higher than usual precipitation. January and February were unusually warmer, which led to an earlier start to spring. The first weeping of the vines took place in mid-March, but bud break took place a month later due to the particularly cold weather, with snow falling on 31st March. May was a month of mild temperatures and abundant rainfall that facilitated adequate vegetative development, with flowering occurring in the first week of June. The summer was warm and dry, allowing the vines to be in excellent health and veraison to begin at the end of August. The harvest began on 8th September and lasted until 30th September.

Small vines

Quintaluna is made using grapes from a selection of plots spread across different parts of the north of the province of Segovia: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal and Santiuste de San Juan Bautista. Predominantly old, pre-phylloxera grapes, which are blended with grapes from younger, selected, low-yielding vines. The profile of the terroir is the living history of viticulture. It shows a mixture of sandy soils with high codon content. A structure that allowed these vines to resist phylloxera, a plague that brought about the end of European vineyards at the end of the 19th century.

Native yeasts

The grapes were harvested by hand. After passing through the selection table, they were de-stemmed and gently pressed. The must fermented in small stainless steel tanks with indigenous yeasts. The wine remained in the same tanks on its lees for nine months and other elaborations in casks and barrels. The wine was clarified and bottled in summer 2021.