



QUINTALUNA

Añada 2021

La añada 2021 de Quintaluna muestra la máxima expresión y frescura del auténtico verdejo segoviano. Quintaluna es un vino de pueblo que nace del viñedo preflouxérico de Nieva y de las cepas plantadas a través de las selecciones masales de nuestras viñas viejas. Sus plantas reposan en suelos arenosos, rodeadas de pinares y con un clima extremo que las dota de una extraordinaria singularidad y que otorga al vino una tipicidad varietal única. El reflejo de un terruño con siglos de historia vitivinícola. Arenas como hilo conductor de un viñedo con una historia irreplicable que mira al futuro. Verdejo vibrante, fresca untuosa.

Un año climático complejo

El otoño de 2020 estuvo marcado por temperaturas suaves y por precipitaciones medias. Los meses de enero y febrero fueron muy fríos: el episodio climático 'Filomena' vino acompañado de temperaturas bajo cero durante varias semanas. Los primeros llores de la vid se produjeron a primeros de abril y la brotación se dio a mitad de mes. Mayo y junio se desarrollaron con temperaturas normales para la época y precipitaciones superiores a la media. Los trabajos en la viña permitieron que la sanidad fuera correcta en todo momento. La floración se produjo a finales de junio. El verano fue seco y de temperaturas suaves, cercanas a los 20° C de media, lo que permitió un desarrollo y maduración de la vid lento y continuado; consiguiendo una acidez ideal en la uva en el momento de la cosecha. La vendimia comenzó el día 9 de septiembre y se alargó hasta el 5 de octubre.

Vino de pueblo

Para la elaboración de Quintaluna se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden por los alrededores del municipio de Nieva junto al viñedo plantado a través de la selección masal de nuestra viña vieja. El perfil del terruño es historia viva de la viticultura. Muestra una mezcla 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 en cajas de 15 kilogramos. Los racimos, después de pasar por la mesa de selección, se 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 2022.



QUINTALUNA

2021 Vintage

The 2021 vintage of Quintaluna shows the maximum expression and freshness of the authentic Segovian Verdejo. Quintaluna is a village wine born out of our pre-phylloxera vineyard in Nieva whose vines rest in sandy soils, surrounded by pine forests. An extreme climate gives this wine an extraordinary singularity and a unique varietal typicity. The reflection of a terroir with centuries of winemaking history. Sandy soils provide the guiding thread of the history of a vineyard with an unrepeatability that looks to the future. This is a vibrant Verdejo with unctuous freshness.

A complex climatic year

The autumn of 2020 was marked by mild temperatures and average precipitation. January and February were very cold: the weather episode 'Philomena' was accompanied by sub-zero temperatures for several weeks. The first weeping of the vines occurred at the beginning of April and budbreak occurred in the middle of the month. May and June were characterized by normal temperatures for the season and above-average rainfall. Work in the vineyard ensured that the vines were healthy at all times. Flowering took place at the end of June. The summer was dry and the temperatures were mild, close to 20°C on average, which allowed the vines to develop and ripen slowly and continuously, achieving ideal acidity in the grapes at the time of harvest. The harvest began on September 9 and lasted until October 5.

Village wine

For the production of Quintaluna we use both new plantings and old vines from a selection of plots spread around the municipality of Nieva. 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 gently pressed. The must fermented in small stainless-steel tanks with indigenous yeasts. The wine was aged on its lees for nine months in a combination of stainless-steel, casks and barrels. The wine was clarified and bottled in summer 2022. Contains sulfites.