



QUINTALUNA

Añada 2022

Quintaluna 2022 es la muestra de la máxima expresión y frescura del verdejo segoviano genuino. Quintaluna es un vino de pueblo que nace del viñedo plantado a través de las selecciones masales de viñas viejas en Nieva. 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. Quintaluna es el reflejo sincero de un terruño con siglos de historia vitivinícola. Arenas como hilo conductor de un viñedo con una historia irreplicable. Un verdejo vibrante de frescura genuina.

Un año climático extremo

El último trimestre de 2021 fue lluvioso y de temperaturas suaves. El inicio del 2022 prosiguió el ritmo de los meses previos, apenas se dieron días de frío extremo y las lluvias fueron muy escasas. El lloro de la vid se inició a finales de marzo, pero la viña no brotó hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue atípico, con altas temperaturas, lo que provocó un crecimiento fenológico rápido de la viña que acompañó una floración igualmente rápida a mitad del mes de junio con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido, con distintas olas de calor, lo que causó momentos puntuales de estrés en algunas de las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo también permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en el mes de agosto. La vendimia arrancó el día 1 de septiembre y se prolongó hasta el 28 del mismo mes.

Vino de pueblo

Para la elaboración de Quintaluna se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden por el municipio de Nieva, en Segovia, y que fueron plantadas a través de una selección masal exhaustiva de viña vieja. El perfil del terruño es historia viva de la viticultura y se compone de una mezcla de suelos arenosos muy característica. 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, y que ha permitido que aún hoy podamos encontrar en esta zona algunas de las viñas más viejas de la península.

Fermentación 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. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Fue clarificado y embotellado durante el verano de 2023 y ha pasado doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado.



QUINTALUNA

2022 Vintage

Quintaluna 2022 is a showcase of the maximum expression and freshness of authentic Segovian Verdejo. Quintaluna is a village wine that comes from the pre-phyloxera vineyard of Nieva and from vines planted through mass selections of old vines. The vines rest in sandy soils, surrounded by pine forests and with an extreme climate that gives them an extraordinary singularity and gives the wine a unique varietal typicity. Quintaluna is the sincere reflection of a terroir with centuries of winemaking history. Arenas as the guiding thread of a vineyard with an unrepeatable history. A vibrant Verdejo of genuine freshness.

An extreme climatic year

The last quarter of 2021 was rainy and mild. The beginning of 2022 continued the rhythm of the previous months, with hardly any extremely cold days and very little rain. Vine weeding began at the end of March, but the vines did not bud until the end of April due to low spring rainfall. May was atypical, with high temperatures, which led to rapid phenological growth of the vines, accompanied by an equally rapid flowering in mid-June with a correct fruit set. The summer was extremely dry and hot, with several heat waves, which caused occasional moments of stress in some of the youngest plants. These characteristics of the cycle also allowed the vines to remain in perfect health, with rapid ripening in August. The harvest began on 1 September and lasted until 28 September.

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, and which has allowed us to find some of the oldest vines on the peninsula even today.

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 the same small stainless-steel tanks. It was clarified and bottled during the summer of 2023 and has aged for twelve months in the bottle before release. Contains sulfites.