



OSSIAN

Añada 2022

Ossian 2022 representa un pequeño universo de parcelas únicas que custodian siglos de tradición vitícola en el entorno de las terrazas del Voltoya. Viñas de hasta 200 años de edad que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal y de una realidad casi extinta. **Ossian es un legado histórico. Esta añada 2022 mantiene la elegancia, complejidad y frescura de un verdejo prefiloxérico único. Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el carácter del verdejo auténtico.**

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.

Pequeñas viñas en las terrazas del Voltoya

Para la elaboración de Ossian se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden alrededor de las terrazas del Voltoya: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Ochando, Melque de Cercos, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca y Santiuste de San Juan Bautista. Los suelos marcan la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera. Un clima duro, de gélidos inviernos y calurosos veranos, caracterizan el desarrollo del verdejo auténtico. Las viñas plantadas siglos atrás guardan una diversidad genética única. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

Vinificación por parcelas

Ossian es el resultado del ensamblaje de la vinificación individual de cada parcela. Una viticultura que respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas y la fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2022 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2023 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.



OSSIAN

Vintage 2022

Ossian 2022 represents a small universe of unique plots that guard centuries of viticultural tradition in the environment of the Voltoya terraces. Vines up to 200 years old that keep the witness of the uniqueness of its varietal richness and an almost extinct reality. Ossian is a historical legacy. This 2022 vintage maintains the elegance, complexity and freshness of a unique pre-phylloxera Verdejo. A landscape that preserves the historical reality of the Segovian Verdejo for hundreds of years. Genetic diversity hidden in each vineyard. Surprising delicacy. Length in a rested finish with which the character of the authentic Verdejo appears.

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.

Small vineyards on the Voltoya terraces

For the production of Ossian, grapes from a selection of plots spread around the Voltoya terraces are used: Nieva, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Ochando, Melque de Cercos, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca and Santiuste de San Juan Bautista. The soils mark the radical difference of this environment: the sands and boulders prevented the arrival of phylloxera. A harsh climate, with freezing winters and hot summers, characterize the development of the authentic verdejo. The vines planted centuries ago have a unique genetic diversity. This biological richness brings a greater complexity to the interpretation of each plot.

Vinification by plots

Ossian is the result of assembling the individual vinification of each small plot. A viticulture that respects the character of vines up to 200 years old. The grapes are harvested in small crates and after a light pressing, the must is transferred to vats and wooden barrels between 228 and 600 liters. The indigenous yeasts and spontaneous fermentation reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. Ossian 2022 was assembled and bottled in the summer of 2023 after approximately nine months of aging on its lees. Contains sulfites.