



CAPITEL

Añada 2021

La añada 2021 de Capitel expresa la más singular representación de las cepas viejas del verdejo segoviano. La parcela de Peña Aguda, en Nieva, se caracteriza por su suelo único; pizarras, grauwacas, cuarcitas y rocas de silicatos cálcicos en la que enraízan cepas de hasta 200 años de edad. Las cepas penetran entre las láminas de pizarra y de ellas extraen su esencia. Este suelo y viñedo prefiloxérico aportan complejidad y una concentración extraordinaria a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable. Un vino que trasciende al tiempo. Extraordinaria concentración. Historia viva del verdejo segoviano.

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 lloros 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 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 vendimia. La vendimia comenzó el día 9 de septiembre y se alargó hasta el 5 de octubre.

Una veta de pizarra

El viñedo de Capitel, la parcela de Peña Aguda, con 1,10 hectáreas, se asienta sobre una veta de pizarra de característico color oscuro que se encuentra al sur del pueblo de Nieva. Su origen geológico es muy anterior a los suelos arenosos mayoritarios en la zona: data de la Era Paleozoica, hace más de 500 millones de años. Algunas de las cepas de Peña Aguda se acercan a los 200 años de edad, lo que supone todo un patrimonio histórico y vitícola. La viticultura que aquí se practica es de máximo respeto; destinada a preservar un legado en forma de viña y con el objetivo de mantener la pureza de esta uva verdejo única.

Racimos enteros y crianza sobre lías

La vendimia de Peña Aguda se realizó de forma manual en cajas de 12 kg bajo un riguroso control y selección de la calidad de la uva. Los racimos se prensan enteros, sin despallillar, en una prensa manual vertical y con pisado de las uvas. Las levaduras autóctonas utilizadas en el proceso de fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. El mosto fermentó en barricas de estilo borgoñón de 228 litros. Posteriormente el vino permaneció sin trasegar en barricas de roble francés, donde completó una crianza de 10 meses sobre sus lías. Capitel 2021 fue embotellado en el verano de 2022. Contiene sulfitos.



CAPITEL

2021 Vintage

Ossian 2021 represents a small universe of plots of Verdejo grapes with centuries of winemaking tradition in the area around Nieva. Vines up to 200 years old that bear witness to the uniqueness of their varietal richness, to their traditional local work and an almost extinct reality. Ossian is a historical and primitive legacy. The 2021 vintage maintains the elegance and freshness of a unique pre-phylloxera Verdejo. A landscape that has preserved the historical reality of the Segovian verdejo for hundreds of years. Genetic diversity hidden in each vineyard. Surprising delicacy. Length on a restful finish with which the authentic character of the Nieva environment appears once again.

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.

A seam of slate in Nieva

The Capitel vineyard, the Peña Aguda plot, with 1.10 hectares, sits on a seam of slate with a characteristic dark colour to the south of the village of Nieva. Its geological origin is much earlier than the sandy soils that are predominant in the area: it dates back to the Paleozoic Era, more than 500 million years ago. Some of the vines at Peña Aguda are close to 200 years old, which is a real heritage, historical and viticultural. The viticulture practised here is of the utmost respect, aimed at preserving a legacy in the form of the vineyard and maintaining the purity of this unique Verdejo grape.

Whole clusters and ageing on lees

The grapes are harvested by hand in 12 kg crates under strict quality control and selection. The bunches are pressed whole, without destemming, in a vertical hand press, and the grapes are crushed. The must fermented with its own indigenous yeasts in 228-litre Burgundian-style barrels. Subsequently, the wine remained in French oak barrels without racking, where it was aged for ten months on its lees. For greater protection of the wine, it contains sulfites. Capitel 2021 was bottled in the summer of 2022.