



CAPITEL

Añada 2022

Capitel 2022 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 a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable. Un vino que trasciende al tiempo. Historia viva del verdejo segoviano.

Un año climático complejo

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 de Peña Aguda se realizó el 11 de septiembre.

Una veta de pizarra

El viñedo de Capitel se localiza en la parcela de Peña Aguda, de apenas 1,10 hectáreas, y 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.

Pureza y complejidad

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 hasta completar su crianza. Capitel 2022 fue embotellado en febrero del 2024 y completó una crianza en botella de 12 meses antes de salir al mercado. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



CAPITEL

Añada 2022

Capitel 2022 expresses the most unique representation of the old vines of Segovian Verdejo. The Peña Aguda plot, in Nieva, is characterized by its unique soil; slate, grauwaca, quartzite and calcium silicate rocks in which vines up to 200 years old take root. The vines penetrate between the sheets of slate and extract their essence from them. This pre-phylloxera soil and vineyard give complexity to a wine of exceptional nuances and inimitable depth. A wine that transcends time. A living history of the Segovian Verdejo.

A complex 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 Peña Aguda grape harvest took place on September 11.

A vein of slate

The Capitel vineyard is located in the Peña Aguda plot, of just 1.10 hectares, and sits on a vein of slate of a characteristic dark color found to the south of the town of Nieva. Its geological origin is much older than the sandy soils prevalent in the area: it dates back to the Paleozoic era, more than 500 million years ago. Some of the Peña Aguda vines are close to 200 years old, which is a historical and viticultural heritage. The viticulture practiced here is of the utmost respect; aimed at preserving a legacy in the form of vines and with the objective of maintaining the purity of this unique Verdejo grape.

Purity and complexity

The Peña Aguda grapes were harvested by hand in 12 kg boxes under strict quality control and selection of the grapes. The bunches are pressed whole, without destemming, in a vertical manual press and the grapes are crushed. The indigenous yeasts used in the spontaneous fermentation process reflect the purity and complexity of these grapes over the following weeks. The must fermented in 228-liter Burgundy-style barrels. The wine then remained in French oak barrels without racking until aging was complete. Capitel 2022 was bottled in February 2024 and completed 12 months of bottle aging before release. For added protection, the wine contains sulfites.