



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 más pura. Este suelo junto al viñedo prefiloxérico aportan una complejidad irrepetible a un vino de matices excepcionales y de una profundidad inimitable. Capitel es un vino que trasciende al tiempo. 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 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 de Peña Aguda se realizó el 1 de octubre

Una veta de pizarra

El viñedo de Capitel se localiza en la parcela de Peña Aguda, con 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.

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 9 meses sobre sus lías. Capitel 2021 fue embotellado en el verano de 2022. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



CAPITEL

2021 Vintage

The 2021 vintage of Capitel 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 purest essence from them. This soil, together with the pre-phylloxera vineyard, provides an unrepeatable complexity to a wine of exceptional nuances and inimitable depth. Capitel is a wine that transcends time. A living history of Segovian Verdejo.

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 with mild temperatures, 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 Peña Aguda grapes were harvested on October 1.

A slate vein

The Capitel vineyard is located in the Peña Aguda plot, with 1.10 hectares and sits on a vein of slate of a characteristic dark color found to the south of the village 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.

Whole clusters and aging on lees

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, where it was aged for 9 months on its lees. Capitel 2021 was bottled in the summer of 2022. Contains sulfites.