



Crianza

Equilibrada distinción.

La elegancia hecha vino. Un ribera diferente, de color rojo picota intenso, que presenta un perfecto ensamblaje entre fruta y madera. Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas, muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo. Carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final. Con años por delante para evolucionar y redondearse en botella.

iHecho a tu medida!

Fase visual:

Rojo cereza picota con ribetes azulados, brillante y limpio.

Fase olfativa:

Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo.

Fase gustativa:

Carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final que todavía debe redondearse, muy prometedor.

Variedad:

Tempranillo.

Grado alcohol:

14'5%

Fermentación alcohólica:

10 días a 25°

Fermentación malo láctica :

15- 20 días depósito acero inoxidable.

Crianza:

12 meses en barricas nuevas 90% americanas y 10% francesas.

Presentación:

Caja de cartón de 6 y 12 bot de 75 Cl.

Caja de Cartón de 6 y 12 botellas de 0,50 Cl.

Botella mágnum de 1,5 l Caja cartón de 6.

Temperatura de servicio:

18 °C

Consumo recomendado:

En seis años.

Platos recomendados:

Carne, quesos, caza y embutidos.



Año de fundación: 2000

Marca comercial: **martín berdugo**

Origen: D.O Ribera del Duero

Superficie viñedo: 87 Ha

Variedad: Tempranillo

Tipo de vendimia: Manual

Parqué de barricas:

Roble americano y francés

Vinos en el Mercado:

Martín berdugo Rosado,

Martín Berdugo Verdejo,

Martín berdugo Joven,

Martín berdugo Barrica,

Martín berdugo MB



martín berdugo

Datos de Contacto:

Dirección: Camino de la Colonia S/N

09400 ARANDA DE DUERO (BURGOS) ESPAÑA

TEL.: +34 947 506 331 - Fax.: +34 947 506 602

www.martinberdugo.com

bodega@martinberdugo.com

