

# bodega y viñedos **martín berdugo**



**mb**

## Ejercicio de alta costura.

Sofisticado. Un gran vino de autor fruto de nuestra inquietud por innovar y romper la monotonía de la cata. Concebido para sorprender. Elaborado con las uvas de las mejores zonas del viñedo y con las más modernas técnicas de criomaceración prefermentativa.

Oloroso, aromáticamente complejo, destaca por su sedosidad y elegancia con sabor a fruta compotada con tanino dulce y maduro y alguna nota mineral y balsámica.

Producción limitada y numerada.

¿Te va lo exclusivo?

## Fase visual:

Color granate cereza picota de capa alta con ribetes rojo rubí.

## Fase olfativa:

Destaca la fruta madura, aromas a frutos rojos del bosque ,grosellas, especiados, nuez moscada con ligeros toques de pimienta, vainilla, canela, recuerdos de sotobosque con agradables notas tostadas, aromas a tabaco y a cacao que hacen que el resultado sea un vino licoroso, complejo y elegante.

## Fase gustativa:

Fruta compotada con tanino dulce y maduro que deja largo y agradable recuerdo. Posee alguna nota mineral y balsámica. Destaca su sedosidad y elegancia.

**Variedad:** Tempranillo 100%.

**Grado alcohol:** 14'5%

## Elaboración:

Este vino ha sido elaborado con uva procedente de las mejores zonas del viñedo sometidos a un estricto control de producción. Después de un cuidadoso proceso de selección manual tanto del racimo como del grano se somete a las más modernas técnicas de criomaceración prefermentativa durante 4 días a Tª de unos 6º C seguido de una larga maceración fermentativa y postfermentativa de 18 días.

## Fermentación alcohólica:

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a Tª controlada.

## Fermentación malo láctica:

En barricas nuevas de Roble francés.

**Crianza:** 16 meses en barrica nueva de roble francés.

**Presentación:** Caja de cartón de 6 botellas.

**Temperatura de servicio:** 18 ºC

**Consumo recomendado:** En diez años.

**Platos recomendados:** Caza mayor, carnes rojas 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 Crianza.



**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

