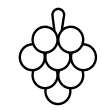


Joven 2020



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente de los terrenos arenosos más frescos, con mayor cantidad de limos y arcillas. Su aroma muestra los principales matices primarios de la fruta de esta variedad.

Sale a la venta en primavera después de la cosecha con el objetivo de transmitir una impresión inmediata de la calidad de la fruta del año.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada mecánicamente y seleccionada por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad recepcionando la uva a la temperatura más baja posible, lo que nos permitió realizar una maceración prefermentativa en frío a 10°C durante varios días. La fermentación alcohólica duró de 6 a 8 días a baja temperatura (< 20°C).

Tras una maceración de 10 a 12 días se sangró el vino de flor y separamos las prensas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en el vino a la vez que se realizó la fermentación maloláctica de unas tres a seis semanas.

CONTACTO:

Martín Berdugo · Single Vineyard Estate
Ctra. de la Colonia, s/n, 09400. Aranda de Duero, Burgos · Spain
+34 947 506 331 · bodega@martinberdugo.com
martinberdugo.com



NOTAS DE GATA



FASE VISUAL

Rojo púrpura, intenso muy vivo, con ribetes violáceos de juventud. Brillante y limpio.



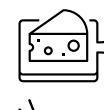
FASE OLFATIVA

Presencia de aromas a frutas rojas y/o negras con intensidad media-alta, olor muy agradable de fresa, mora, recuerdos florales de violeta..

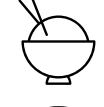


FASE GUSTATIVA

Ofrece una fruta perfecta para familiarizarse con los aromas seductores de la Tempranillo. Bien estructurado, sabor finamente equilibrado entre acidez y taninos dulces, de persistencia media alta y retrogusto que recuerda a fresas y cerezas jugosas. Confirma la pureza vibrante de la fruta fresca apareciendo de nuevo los recuerdos de violetas.



MARIDAJE



Este vino combina perfectamente con platos de arroz incluyendo al curry, pasta o pizza napolitana, hamburguesas a la parrilla o la plancha y la mayoría de los quesos.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5 °
- PH: 3,7
- Acidez Volátil: 0,39 gr/l



ORIGEN:

País: España

Denominación de origen: Ribera del Duero

Localización: Aranda de Duero, 09400 (Burgos)

Finca: Martín Berdugo

Coordenadas: 41°39'37.80"N, 3°40'18.92"W



VIÑEDO:

Titularidad: 100% propio, en una sola finca integrada por 5 parcelas.

Emplazamiento: Terraza aluvial sobre el Río Duero.

Altitud: 800 m.s.n.m.

Orografía: Ligera pendiente hacia el sur-oeste.

Superficie de viñedo: 87 has.

Varietal: Tempranillo (Tinto Fino)

Años de plantación: desde 1990 a 2006.

Suelos: Terrenos aluviales con numerosos cantos rodados, gravas y arenas, en el subsuelo aparece un horizonte arcilloso bajo un estrato de gravas y cantos rodados con depósitos calizos.

Clima: Clima mediterráneo con carácter principal de continentalidad.



CULTIVO:

Conducción: Guiada en Cordón Royat.

Riego: 40% en secano, 60% en regadío.

Marco de plantación: 2,9 x 1-1,5 m.

Manejo: 11 has. en ecológico y 76 has. en producción integrada basada en la predicción meteorológica mediante una red de sensores, sistemas de información geográfica y fotos satelitales.



ELABORACIÓN:

Vendimia: Se determina la fecha en función de la evolución del índice de madurez fenólica y los diferentes parámetros analíticos que se considera debe tener la uva para cada tipo de vino.

Método de elaboración: Se busca el máximo respeto al fruto y al trabajo de viticultura que se lleva a cabo en el viñedo, preservando la calidad de la uva, para lo cual se desgrana por vareo, y sin estrujar la baya, se encuba en los depósitos en los que se trabaja por gravedad evitando el empleo de elementos de bombeo.