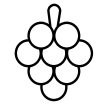


Organic 2020



VINIFICACIÓN

Se realizó una selección de los racimos dentro de nuestra parcela ecológica. La fermentación alcohólica se realizó a unos 24°C para favorecer una mayor extracción y obtener un vino más concentrado, manteniendo toda la expresividad aromática de la variedad. La fermentación maloláctica duró entre tres y seis semanas.

ELABORACIÓN

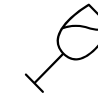
Vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 100% procedente de nuestra parcela ecológica de 11 hectáreas certificadas y cultivadas orgánicamente. Realizamos una viticultura sostenible utilizando prácticas tradicionales, respetando al máximo nuestro entorno natural.

La vendimia de 2020 se benefició de un otoño cálido y soleado que garantizó una excelente maduración de la fruta. La vendimia ha sido declarada oficialmente como excelente.



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 con intensidad alta. Limpio y brillante.



FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media-alta. Domina la fruta negra fresca, ligeramente acompañada por recuerdos de fruta roja madura, matices lácteos y notas florales, minerales y de panadería.

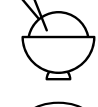


FASE GUSTATIVA

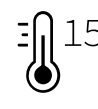
Buena entrada, amable, concentrado y potente. Presenta muy buena persistencia y frescura. Equilibrado con un tanino amable y largo postgusto. Buen fondo de boca en el que se equilibran las notas de fruta y se marcan aun más los recuerdos lácteos fermentativos.



MARIDAJE



Este vino combina perfectamente con platos picantes, carnes guisadas y asadas como también guisos de legumbres, una gran variedad de quesos y jamón ibérico.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- PH: 3,92
- Acidez Volátil: 0,30 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.