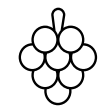


Crianza 2022

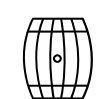


VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo procedente de los terrenos con gravas y cantos rodados. Esta variedad es mundialmente reconocida por cómo combina sus aromas de fruta espectacularmente bien con los matices aromáticos del roble. La añada 2021 vino marcada por un inicio del invierno más cálido de lo habitual, permitiendo un buen agostamiento de las plantas. Las precipitaciones registradas durante la primavera permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena abril. El verano fue cálido y prolongado, lo que hizo que el fruto madurara perfectamente y resultara fresco y muy agradable en una añada calificada como excelente por el Consejo Regulador de la Ribera del Duero.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada manualmente. La fermentación alcohólica duró de 7 a 9 días a temperaturas entre 22 y 26°C siguiendo a una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Tras una maceración de 20 días se sangró el vino de flor y separaron las prensas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en boca a la vez que se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

El vino pasó al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano siendo un 30% barrica nueva y 70% de segundo uso.

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

Limpio y brillante con intensidad alta y color rojo púrpura con ribetes granates.



FASE OLFATIVA

Destaca la presencia de los aromas a fruta roja ligeramente madura y compotada, junto a algún matiz de fruta negra, apareciendo notas de la barrica de café, tofe, ligeros especiados y algún tostado.



FASE GUSTATIVA

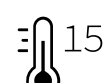
Vino potente y bien estructurado, llena la boca con un tanino pulido y muy buena acidez. Aromas de fruta roja madura junto con los tostados y torrefactos que se trasladan precisamente al paladar, lo que conduce a un retrogusto limpio y persistente. Muy longevo.



MARIDAJE



Tiene la virtud de mejorar los platos de arroz que incluyen paellas contundentes, pasta como lasaña y es perfecto con platos de pollo a la parrilla, asados, fritos o a la plancha. Genial para quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5°
- pH: 3,79
- Acidez Total: 5,16 gr/l en tartárico



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.



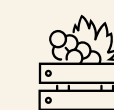
CULTIVO:

Conducción: Guiada en Cordón Royat.

Riego: 40% en secano, 60% en regadío.

Marco de plantación: 2,9 x 1-1,5 m.

Manejo: Ecológico certificado según el Reglamento Europeo de producción ecológica. Producción inteligente basada en una red de sensores, sistemas de información geográfica y fotos satelitales.

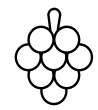


ELABORACIÓN:

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.

Crianza 2022



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo procedente de los terrenos con gravas y cantos rodados. Esta variedad es mundialmente reconocida por cómo combina sus aromas de fruta espectacularmente bien con los matices aromáticos del roble. La añada 2021 vino marcada por un inicio del invierno más cálido de lo habitual, permitiendo un buen agostamiento de las plantas. Las precipitaciones registradas durante la primavera permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena abril. El verano fue cálido y prolongado, lo que hizo que el fruto madurara perfectamente y resultara fresco y muy agradable en una añada calificada como excelente por el Consejo Regulador de la Ribera del Duero.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada manualmente. La fermentación alcohólica duró de 7 a 9 días a temperaturas entre 22 y 26°C siguiendo a una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Tras una maceración de 20 días se sangró el vino de flor y separaron las prensas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en boca a la vez que se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.

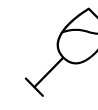


CRIANZA

El vino pasó al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano siendo un 30% barrica nueva y 70% de segundo uso.

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

Limpio y brillante con intensidad alta y color rojo púrpura con ribetes granates.



FASE OLFATIVA

Destaca la presencia de los aromas a fruta roja ligeramente madura y compotada, junto a algún matiz de fruta negra, apareciendo notas de la barrica de café, tofe, ligeros especiados y algún tostado.



FASE GUSTATIVA

Vino potente y bien estructurado, llena la boca con un tanino pulido y muy buena acidez. Aromas de fruta roja madura junto con los tostados y torrefactos que se trasladan precisamente al paladar, lo que conduce a un retrogusto limpio y persistente. Muy longevo.



MARIDAJE



Tiene la virtud de mejorar los platos de arroz que incluyen paellas contundentes, pasta como lasaña y es perfecto con platos de pollo a la parrilla, asados, fritos o a la plancha. Genial para quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5°
- pH: 3,79
- Acidez Total: 5,16 gr/l en tartárico



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: Ecológico certificado según el Reglamento Europeo de producción ecológica. Producción inteligente basada en 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.