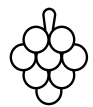


Barrica 2023



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente de los terrenos arenosos francos del viñedo propio adyacente a la bodega. Es punto de partida perfecto para un viaje descubriendo la magia especial que aparece cuando el vino elaborado con la uva Tempranillo se combina con sutiles aromas del roble.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada y vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad, recepcionamos la uva a la temperatura más baja posible, lo que nos permite realizar una maceración prefermentativa en frío durante varios días. La fermentación alcohólica dura de 7 a 9 días a una temperatura entre 20 y 24°C.

Tras una maceración de 12 a 15 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 el vino y untuosidad en la boca a la vez que se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

El vino fue envejecido en barricas de roble francés y americano, un 15% barrica nueva, 85% de segundo uso, durante al menos 4 meses.

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

Límpido con intensidad alta y color rojo púrpura con algún matiz azulado.



FASE OLFATIVA

Franco intenso, dominado por la fruta fresca, roja y algún recuerdo de negra, con matices complejos de cerezas. Notas florales y anisadas.

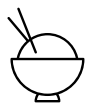


FASE GUSTATIVA

Sensación sedosa y carnosa en boca, amplio, con taninos agradables y golosos que dan volumen, perfectamente integrados con la fruta. Sutiles toques tostados de la barrica que rodean suavemente la fresa de verano y cereza roja madura. Postgusto largo y muy agradable.



MARIDAJE



Un telón de fondo perfecto para platos de arroz con sabor a cúrcuma, recetas de pasta a la boloñesa, hamburguesas a la plancha o a la parrilla y quesos medio curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5 °
- pH: 3,8
- Acidez Total: 5.5 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.

Variedad: 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.

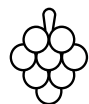


ELABORACIÓN:

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.

Barrica 2023



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente de los terrenos arenosos francos del viñedo propio adyacente a la bodega. Es punto de partida perfecto para un viaje descubriendo la magia especial que aparece cuando el vino elaborado con la uva Tempranillo se combina con sutiles aromas del roble.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada y vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad, recepcionamos la uva a la temperatura más baja posible, lo que nos permite realizar una maceración prefermentativa en frío durante varios días. La fermentación alcohólica dura de 7 a 9 días a una temperatura entre 20 y 24°C.

Tras una maceración de 12 a 15 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 el vino y untuosidad en la boca a la vez que se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

El vino fue envejecido en barricas de roble francés y americano, un 15% barrica nueva, 85% de segundo uso, durante al menos 4 meses.

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

Límpido con intensidad alta y color rojo púrpura con algún matiz azulado.



FASE OLFATIVA

Franco intenso, dominado por la fruta fresca, roja y algún recuerdo de negra, con matices complejos de cerezas. Notas florales y anisadas.



FASE GUSTATIVA

Sensación sedosa y carnosa en boca, amplio, con taninos agradables y golosos que dan volumen, perfectamente integrados con la fruta. Sutiles toques tostados de la barrica que rodean suavemente la fresa de verano y cereza roja madura. Postgusto largo y muy agradable.



MARIDAJE



Un telón de fondo perfecto para platos de arroz con sabor a cúrcuma, recetas de pasta a la boloñesa, hamburguesas a la plancha o a la parrilla y quesos medio curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5 °
- pH: 3,8
- Acidez Total: 5.5 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.

Variedad: 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.