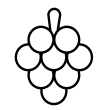


# Barrica 2024



## 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, recibimos 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

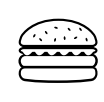
Sensación sedosa y carnosa en boca, amplio, con taninos agradables y golosos que dan volumen, perfectamente integrados con la fruta. Sutiles toques tostados de la barrica que rodean suavemente la fresa de verano y cereza roja madura. Postgusto largo y muy agradable.



## 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



ES-ECO-016-CL  
Agricultura UE



## 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.

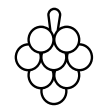


## ELABORACIÓN:

**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.

# Barrica 2024



## WINEMAKING

Our Barrica is the perfect starting point for a journey of discovery into the special magic that occurs when wine made from the Tempranillo grape variety combines with the aromas of oak. Barrica in Spanish means a 225-liter barrel. Made with our own grapes cultivated a few paces from the winery on the coolest sandy soils with a greater amount of silts and clays.

### TECHNICAL DETAIL

The grapes were selected and harvested mechanically at night to preserve all the natural aromatic potential of the variety. The fruit arrived at the winery at a naturally low temperature. This facilitated a pre-fermentation cold maceration which was maintained for several days. The alcoholic fermentation lasted 7-9 days at low temperatures between 20-24°C. After 12-15 day maceration the wine was bled off and the cap pressed. With the alcoholic fermentation finished, we allowed the wine to rest on fine lees for 3-6 weeks to achieve a greater complexity and unctuousness in the mouth while it also completed a malolactic fermentation. The 2024 harvest had a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit health and maturity. The vintage has been officially classified as Very Good.



## OAK AGING

The wine was aged in French and American 224 liter oak barrels with a low-medium toast for at least 4 months. Some 15% of the wood was new, the rest had been used once previously.

### CONTACT:

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



## TASTING NOTES



### APPEARANCE

Deep purple-red color with a hints of blue.



### NOSE

Intense aroma dominated by fresh fruit: strawberries, redcurrants and blackberries, a perfume that is intensified by the aromas derived from gentle aging in delicately toasted oak.



### PALATE

A velvety mouthfeel, big with pleasantly soft tannins that are perfectly integrated with the fruit. Subtle toasted hints from the barrel gently surround the summer strawberry and ripe red cherry fruit.



## FOOD PAIRING



This wine is a perfect accompaniment for turmeric or saffron-flavored rice dishes, Bolognese pasta recipes, grilled or charcoal barbecued hamburgers and medium-aged cheeses.



## SERVE AT: 15°C.



## ANALYTICAL DATA

- Alcohol by Volume: 14,5°
- pH: 3.8



## ORIGIN:

Country: Spain

Denomination of origin: Ribera del Duero

Location: Aranda de Duero, 09400 (Burgos)

Estate: Martín Berdugo

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



## VINEYARD:

Ownership: We own 100% of our single vineyard estate which is made up of 5 plots.

Location: On an alluvial terrace just above the Duero River.

Altitude: 800 meters above sea level.

Orography: Slight slope towards the south-west.

Vineyard area: 87 hectares.

Variety: Tempranillo (Tinto Fino)

Years of planting: from 1990 to 2006.

Soils: Stony alluvial soils with gravel, sands and numerous boulders. The subsoil is composed of clay under a layer of limestone gravel. These soils and subsoils are excellent for concentrating flavors and aromas.

Climate: Mediterranean climate with an important continental character.



## CULTIVATION:

Training: Cordon Royat

Irrigation: 40% unirrigated, 60% drip irrigation.

Vine distance: 2.9 meters x 1-1.5 m.

Care: Organic certified according to the European Regulation of Organic Agriculture. Production based on a network of sensors, geographic information systems and satellite photography.



## TECHNICAL DETAIL:

Harvest: The date is determined by how the phenolic maturity index evolves as well as by how the analytical parameters relating to the Tempranillo grape for this type of wine develop.

Vinification: We observe a maximum respect for the fruit and the viticultural work carried out in the vineyard. We employ gravity in the winery to avoid the use of pumps.

Harvest details: The 2024 harvest had a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit health and maturity. The vintage has been officially classified as Very Good.