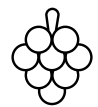


Joven 2024



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.



NOTAS DE CATA



FASE VISUAL

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



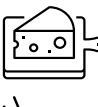
FASE OLFATIVA

Presencia de aromas a frutas rojas y negras, con intensidad media-alta, aromas 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: 3,86
- Acidez Total: 4,98 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.



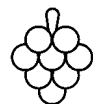
ELABORACIÓN:

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.

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

Joven 2024



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 CATA



FASE VISUAL

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



FASE OLFATIVA

Presencia de aromas a frutas rojas y negras, con intensidad media-alta, aromas 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: 3,86
- Acidez Total: 4,98 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.