

Verdejo 2024



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Verdejo que se ha convertido en la uva blanca más popular en España.

Selección de los viñedos más exclusivos en Nava del Rey (Valladolid).

La cosecha de 2024 tuvo una primavera suave, sin temperaturas extremas y con un buen reparto de lluvias que propició una buena maduración de la que se obtuvo un fruto equilibrado. La uva fue vendimiada de nuestros viñedos más exclusivos de Nava del Rey (Valladolid).

ELABORACIÓN

Tras la vendimia a mano, las uvas se maceraron en frío durante siete horas y luego se prensaron antes de fermentar a 12° C. Posterior crianza sobre lías finas durante 3 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 CATA



FASE VISUAL

Limpio y brillante como la luz que se filtra a través del viñedo. Color amarillo verdoso con brillos céreos y grisáceos.



FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media alta marcada por aromas típicos de la variedad Verdejo con recuerdos de flores de verano y tomillo. Fruta verde junto con alguna nota de heno recién segado y algún recuerdo de arbusto de monte bajo. También contiene fruta tropical con el ligero toque de Sauvignon Blanc que contiene.



FASE GUSTATIVA

Boca equilibrada con entrada voluminosa y sabor a ciruela verde que da paso a una frescura aportada por la acidez bien integrada del vino. Con muy buena persistencia y largo recorrido. Postgusto largo donde regresa la fruta con notas arbustivas y toques exóticos tropicales.



MARIDAJE



Este vino sirve como excelente aperitivo y como acompañamiento de platos de arroz con azafrán, pescados al horno o a la sal, ensaladas, quesos frescos, mariscos, como mejillones al vapor con perejil..



TEMPERATURA DE SERVICIO 6-8°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 13°
- pH: 3,30
- Acidez total: 5,50 gr/l en tartárico



ORIGEN:

País: España

Denominación de origen: D.O. Rueda

Localización: Nava del Rey, Rueda. (Valladolid)

Finca: De unos amigos

Coordenadas: 41°22'36.01"N 5°6'17.03"W



VIÑEDO:

Titularidad: 100% de unos amigos.

Emplazamiento: 14 Km al sur del río Duero.

Altitud: 750 m.s.n.m.

Orografía: ligeramente hacia el noroeste.

Superficie de viñedo: 100 has.

Varietal: Verdejo (algo de Sauvignon Blanc)

Años de plantación: desde 1990 a 2006.

Suelos: Cascajosos, tierras pardas ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas.

Clima: Clima mediterráneo con carácter principal de continentalidad.



CULTIVO:

Conducción: Guiada.

Riego: Con algo de regadío.

Cosecha: Se vendimia a máquina de noche.



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 este 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.

Verdejo 2024



WINEMAKING

Made with the Verdejo variety that has become Spain's most popular white grape.

The 2024 harvest had a mild spring, without extreme temperatures and with a good distribution of rainfall that led to good ripening, from which a balanced fruit was obtained. The grapes were harvested from our most exclusive vineyards in Nava del Rey (Valladolid).

TECHNICAL DETAIL

The grapes were harvested at night to preserve their natural aromas and were cold macerated for seven hours. They were then pressed before fermenting at 12°C and allowed to rest on fine lees for three months.

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

Clean and bright like the sunlight that filters through its source vineyard. Greenish yellow color with an almost waxy sheen.



NOSE

A medium to high aromatic intensity marked by the aromas that are typical of Verdejo, with hints of summer flowers and thyme. Greengages and some tropical fruits are accompanied by nuances of freshly mowed hay, with a slight echo of gooseberries from the three percent Sauvignon Blanc it contains.



PALATE

It is well-balanced with a weighty mouthfeel. Greengage flavors lead to a crisp freshness provided by the wine's well-integrated acidity. Its very clean and persistent finish is reminiscent of bright, clean fruit mingled with some grassy hints that are highlighted by exotic, tropical aromas.



FOOD PAIRING



This wine is an excellent aperitif and an ideal accompaniment to saffron rice dishes, baked fish, crisp green salads, fresh cheeses, seafood and it is perfect alongside steamed mussels with parsley.



SERVE AT: 6-8°C.



ANALYTICAL DATA

- Alcohol by volume: 13°
- pH: 3.30



ORIGIN:

Country: Spain

Denomination of origin: D.O. Rueda

Location: Nava del Rey, Rueda. (Valladolid)

Estate: It belongs to some friends of ours.

Coordinates: 41°22'36.01"N 5°6'17.03"W



VINEYARD:

Ownership: 100% owned by friends.

Location: 14 km south of the Duero River.

Altitude: 750 meters above sea level.

Orography: Oriented slightly to the northwest.

Vineyard area: 100 hectares.

Variety: Verdejo (some Sauvignon Blanc)

Years of planting: from 1990 to 2006.

Soils: Gravelly brown soils rich in calcium and magnesium, stony but easy to work.

Climate: Mediterranean climate with an important continental character.



CULTIVATION:

Training: Double wire conduction.

Irrigation: With some drip irrigation.

Harvest: It is machine harvested at night.



TECHNICAL DETAIL:

Harvest: We determine the date based on the evolution of the phenolic maturity index and the different analytical parameters relating to the Verdejo grape for this type of wine.

Production method: We observe a maximum respect for the fruit and for the viticultural work carried out in the vineyard.

Harvest details: The grapes from the 2023 harvest benefited from a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit health and maturity.