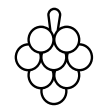


Rosado 2025



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente en exclusiva de los terrenos arenosos más frescos con mayor cantidad de limos y arcillas que rodean a la bodega, lo que nos permite controlar su calidad de principio a fin.

Es el aperitivo perfecto, apaga la sed y está lleno de fruta vibrante y limpia.

ELABORACIÓN

Mosto obtenido del sangrado de la uva Tempranillo vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad tras la maceración de la uva entera en frío a 7°C durante varias horas.

Tras un desfangado estático iniciamos una larga y lenta fermentación a baja temperatura (10-14°C). Ponemos todo el cuidado para garantizar la pureza y claridad de la fruta buscando sus aromas primarios.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad, sedosidad y volumen en el vino.

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, brillante, con capa media y tonalidad fresa-guinda con reflejos asalmonados.



FASE OLFATIVA

Aroma intenso a fruta fresco roja, cereza y flores blancas. Recuerdos a frutas de hueso.

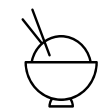


FASE GUSTATIVA

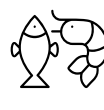
Se confirma en boca la fruta fresca percibida en la nariz. Sensación suave y aterciopelada, combinación perfecta con el perfume primario de la variedad Tempranillo. Sabor amplio y agradable, refrescante y persistente totalmente equilibrado. Provoca una verdadera fiesta en los sentidos.



MARIDAJE



Es ideal para acompañar platos de arroz de todo tipo, desde delicados risottos de champiñones hasta paella de mariscos, pescado frito, a la parrilla y al vapor como con mariscos. Carnes a la plancha, pasta y quesos jóvenes.



TEMPERATURA DE SERVICIO 5-8°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14°
- pH: 3,27
- Acidez Total: 5,65 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: Ligeramente 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.

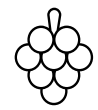


ELABORACIÓN:

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.

Rosado 2025



WINEMAKING

Our Rosado (Rosé in Spanish) is made from 100% Tempranillo grapes grown exclusively on the single vineyard estate that surrounds our winery. The grapes were picked from the coolest sandy soils, which contain a greater amount of silt and clays, in our vineyard and enables us to always exercise maximum quality control from beginning to end.

TECHNICAL DETAIL

The Tempranillo grapes were harvested mechanically at night to preserve all the natural aromatic potential of the variety. Whole grape bunches were kept at a steady 7°C for several hours under a cap of CO₂ before being bled off. A long and slow fermentation at low temperatures (10-14°C) began after allowing the must to settle. We take great care to guarantee the purity and clarity of the fruit in our efforts to obtain maximum typicity in the primary aromas. Once the alcoholic fermentation was finished, we allowed the wine to rest on fine lees to seek a greater complexity, silkiness and a rounded mouthfeel.

The grapes from the 2025 harvest benefited from a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit health and maturity.

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



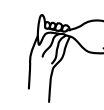
APPEARANCE

Clean and bright, with strawberry-cherry light reds and hints of salmon pink.



NOSE

Intense aroma of freshly picked strawberries and ripe cherries, fresh and dried apricots, and peach. A hint of strawberry yogurt also lingers.

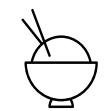


PALATE

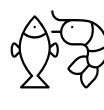
The fresh fruit perceived on the nose is confirmed in the mouth. It has a soft, velvety mouthfeel that matches the fruit perfume perfectly and leads to a refreshing and lingering aftertaste. It delivers a totally balanced mouthfeel combining fruit, acidity and soft tannins. It is refreshing and well balanced, causing a real and lingering feast of sensations.



FOOD PAIRING



This wine is an ideal accompaniment to rice dishes of all kinds, from delicate mushroom risottos to seafood paellas, fried, grilled or steamed fish, as well as seafood. It also goes well with grilled meats, pasta and young cheeses.



SERVE AT: 5-8°C.



ANALYTICAL DATA

- Alcohol by Volume: 14°
- pH: 3.27



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 grapes from the 2025 harvest benefited from a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit health and maturity.