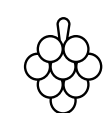


Reserva 2018



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo en su clon evolucionado en Ribera del Duero: Tinto Fino. La fruta procede de los terrenos cultivados en secano, con mayor presencia de gravas. Este vino representa el pináculo del cultivo de la vid y la vinificación en Martín Berdugo..

ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano buscando el mejor momento, en las parcelas de mayor edad de nuestro viñedo propio pasando por una mesa de selección para garantizar la máxima calidad. La fermentación alcohólica duró de 7 a 9 días a temperatura entre 26 y 28°C tras una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Siguiendo una maceración de 24 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 a la vez que se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas..

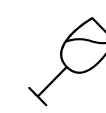


CRIANZA

El vino pasó al menos 24 meses en barricas de roble francés y americano.

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 con capa alta. Granate con ribetes rubí.



FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta dominada por la complejidad que ha aportado en el vino las barricas, con notas especidas, pimienta negra, tabaco, cacao y toffee. Junto con los recuerdos de la fruta de la variedad.



FASE GUSTATIVA

Agradable sensación de volumen y sedosidad en la boca. Postgusto marcado por tostados, caramelo junto a la fruta y taninos dulces. Llena la boca, es carnoso, potente y largo.



MARIDAJE

Sus matices aterciopelados le van perfectos a platos de cordero, filete y asado, así como quesos maduros como Manchego o Cheddar.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- pH: 3,83
- Acidez Total: 4,9 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: Somos propietarios del 100% de nuestra finca de viñedo único que se compone de 5 parcelas situadas alrededor de la bodega.

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.

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: 11 has. en ecológico y 76 has. en conversión a ecológico. Cultivo basado en la predicción meteorológica mediante una red de sensores, sistemas de información geográfica y fotos satelitales.

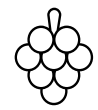


ELABORACIÓN:

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.

Reserva 2018



WINEMAKING

This wine is made from Tinto Fino grapes, which are the Tempranillo clone that has evolved over centuries in Ribera del Duero. Cultivated on unirrigated gravel soils, this Reserva represents the pinnacle of grape cultivation and winemaking at Martín Berdugo.

TECHNICAL DETAIL

The grapes were hand-harvested at the ideal moment of maturity from the oldest plots in our own vineyard. Each bunch passed through a selection table to guarantee the highest quality. Alcoholic fermentation lasted 7-9 days at 26-28°C after spending 3-5 days in cold maceration. The wine was bled off after 24 days. Once the tumultuous fermentation ended the wine was allowed to rest on fine lees for 3-6 weeks to develop a greater complexity during which time it completed its malolactic fermentation.

The 2018 harvest was healthy and the vintage is officially classified by Ribera del Duero's governing body as Very Good.



OAK AGING

This wine was matured for at least 24 months in French and American oak barrels.

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

Clear garnet with hints of ruby.



NOSE

High aromatic intensity dominated by the complexity of gentle oak-aging, with hints of exotic spices, black pepper, tobacco, cocoa and toffee. These mingle with prominent reminiscences of Tinto Fino fruit.

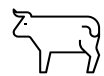


PALATE

A mouth-filling sensation of silkiness derived from a fine balance between fruit, acidity and soft tannins. The aftertaste lingers with fruit, caramel and soft tannins. It fills the mouth, is fleshy, powerful and long.



FOOD PAIRING



The silky texture enhances the enjoyment of lamb, steak and roast dishes, as well as mature cheeses such as Manchego or Cheddar.



SERVE AT: 15°C.



ANALYTICAL DATA

- Alcohol by Volume: 15 °
- pH: 3.83



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: 11 hectares are organic and 76 will soon be certified organic also. Production relies on weather forecasting through a network of sensors, geographic information systems and satellite photos.



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 2018 harvest was healthy and the vintage is officially classified by Ribera del Duero's governing body as Very Good.