

Joven 2023

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 GATA

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.

15° 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.

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.

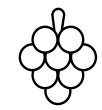


ELABORACIÓN:

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.

Joven 2023



WINEMAKING

Our Joven is a young wine offered for sale the spring after harvest with the aim of conveying an immediate impression of the year's fruit quality. Its aroma showcases the Tempranillo's primary fruit profiles. The grapes are picked from the coolest sandy soils, which contain a greater amount of silt and clays, in our vineyard.

TECHNICAL DETAIL

The grapes were harvested mechanically at night to preserve all the natural aromatic potential of the variety. Within minutes of picking, 25% of the fruit went into stainless steel tanks for whole-bunch fermentation. The rest was de-stalked before undergoing a cold maceration at 10°C for several days.

The tumultuous, alcoholic fermentation lasted 6-8 days at low temperatures of below 20°C. After a maceration of 10-12 days, the wine was bled off. Following the alcoholic fermentation we maintained contact with fine lees to achieve a greater complexity while allowing a natural malolactic fermentation.

The grapes from the 2023 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



Deep, very lively purple red, with the violet hues of youth. Bright and clean.

NOSE



Aromas of ripe strawberries and blackberries with notable floral hints of violets that are typical of Tempranillo.

PALATE



Our Joven offers a perfect route to familiarize yourself with Tempranillo's seductive aromas and finely poised flavor which is reminiscent of strawberries and juicy cherries. A balanced mouthfeel confirms the vibrant purity of the fruit which is protected by soft tannins. The aftertaste is reminiscent of juicy strawberries and cherries.



FOOD PAIRING



This wine accompanies rice dishes including curries, Neapolitan pasta or pizza, barbecued or grilled hamburgers and most cheeses.



SERVE AT: 15°C.



ANALYTICAL DATA

· Alcohol by Volume: 14,5 °
· pH: 3.88



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