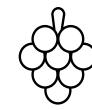


Parcela 100, 2020

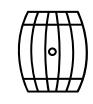


VINIFICACIÓN

Vino de parcela, elaborado 100% con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestra parcela número 100, cultivado en condiciones ecológicas certificadas. Las características especiales de esta parte de nuestro viñedo, con bajas producciones y una calidad excepcional de fruto, nos hicieron decidir elaborar este vino único.

ELABORACIÓN

Toda la finca de Martín Berdugo, de un solo pago, es completamente sostenible. Las uvas de este vino se cultivaron mediante agricultura de mínima intervención. La familia busca salvaguardar y fomentar la biodiversidad en su finca ancestral. La cosecha de 2020 se ha beneficiado de unas condiciones otoñales cálidas y soleadas que han garantizado una excelente madurez de la fruta. La añada ha sido declarada oficialmente Excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.



CRIANZA

Se realizó una crianza en roble durante más de nueve meses en nuestra nave de barricas con control de temperatura y humedad. Se utilizaron barricas de roble francés y americano de 225 litros con un tostado de duelas ligero-medio.

EDICIÓN LIMITADA

Para esta añada 2020 se produjeron únicamente 7.000 botellas.



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



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



NOTAS DE CATA



FASE VISUAL



Rojo púrpura con tonos granate.



FASE OLFATIVA



Fruta fresca con ligero toque de yogur de fresa. Balsámico, cedro, pimienta verde, especiado, toque ahumado ligero, regaliz, mora.



FASE GUSTATIVA



Fresco, longevo, un pelín astringente, goloso. Posgusto: tostados, fruta negra.



MARIDAJE



Este vino realzará los platos especiados, las hamburguesas gourmet, las brochetas de cerdo a la parrilla y los guisos de verduras al horno.



TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- pH: 3,79
- Acidez Total: 5,35 gr/l en tartárico

VIÑEDO:

Titularidad: 100% propio, en una sola finca de 5 parcelas.

Ubicación: Terraza aluvial sobre el Río Duero.

Altitud: 800 metros sobre el nivel del mar.

Orografía: Ligera pendiente hacia el sur-oeste.

Superficie de viñedo: 87 has.

Variedad: Tempranillo (Tinto Fino)

Años de plantación: desde 1990 a 2006.

Parcela 100: 255 líneas de vid. Viñedo Norte. Zona 13.
Cuatro bloques/sectores: B, C, D, E.

Año de plantación de la parcela: 2000.

Certificación ecológica oficial de la parcela 08/10/2020.

Suelos: Suelos aluviales pedregosos con gravas, arenas y numerosos cantos rodados. El subsuelo se compone de arcilla bajo una capa de grava caliza. Estos suelos y sub-suelos son excelentes para concentrar sabores y aromas.

Clima: Mediterráneo con un importante carácter continental.



CULTIVO:

Riego: 40% secano, 60% riego por goteo.

Distancia entre cepas: 2,9 metros x 1-1,5 m.

Manejo: Ecológico certificado según el Reglamento Europeo de Agricultura Ecológica. Producción inteligente basada en una red de sensores de estrés, sistemas de información geográfica y fotografía por satélite..

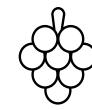


ELABORACIÓN:

Cosecha: La fecha viene determinada por cómo evoluciona el índice de madurez fenólica así como por cómo evolucionan los parámetros analíticos relativos a la uva Tempranillo para este tipo de vinos.

Vinificación: Observamos un máximo respeto por la fruta y el trabajo vitícola realizado en el viñedo. Empleamos la gravedad en bodega para evitar el uso de bombas. Detalles de la cosecha: La cosecha 2020 se benefició de un otoño cálido y soleado que garantizó una excelente madurez de la fruta. La añada se declara oficialmente excelente.

Parcela 100, 2020



WINEMAKING

Made 100% from Tempranillo grapes grown in our vineyard on an 11-hectare plot designated Parcela 100, farmed under certified organic conditions. The grapes were mechanically harvested at night to keep low temperatures and retain all the variety's best natural aromas. Grape bunches were selected as they entered the winery to maintain fruit quality. The tumultuous, or alcoholic, fermentation was temperature-controlled at 24°C to favour extraction and obtain a concentrated wine while preserving the aromatic quality typical of the variety. The malolactic fermentation lasted between three and six weeks.

TECHNICAL DETAIL

The entirety of Martín Berdugo's single-vineyard estate is sustainable. This wine's grapes were cultivated using minimum intervention agriculture. The family aims to safeguard and foment biodiversity on its ancestral estate. The 2020 harvest benefited from warm and sunny autumn conditions that secured excellent fruit maturity. The vintage is officially declared Excellent by the region's regulating body, the D.O. Ribera del Duero.



OAK AGING

Oak ageing took place over more than nine months within our temperature and humidity controlled barrel hall. New and second-use French and American oak barriques of 225-litre capacity with light-to-medium stave toasting were utilised.

LIMITED RELEASE

For this 2020 vintage, only 7,000 bottles were produced.



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



VINEYARD:

Ownership: We own 100% of our single vineyard estate which is made up of 5 plots set around the winery.

Location: On an alluvial terrace overlooking the Duero River.

Coordinates: 41°39'37.80"N, 3°40'18.92"W

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.

Parcela 100: 255 vine lines. North Vineyard. Zone 13.

Four blocks/sectors: B, C, D, E.

Training: Double Cordon Royat. **Area:** 11.542 hectares.

Year of plot plantation: 2000.

Official organic certification of the plot 08/10/2020.

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 flavours and aromas.

Climate: Mediterranean climate with an important continental character..



CULTIVATION:

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 weather forecasting through 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 2020 harvest benefited from a warm and sunny autumn that ensured excellent fruit maturity. The vintage is officially declared as excellent.