

# Gran Reserva 2018



## VINIFICACIÓN

Este vino hace honor a la historia de la bodega, mezclando las más modernas técnicas de control y seguimiento del viñedo junto con la tradición y esencia de la región y nuestro entorno. Tempranillo es la uva más popular de España y el Gran Reserva es lo máximo en vinos de crianza de la Ribera del Duero.

Las uvas proceden de las parcelas antiguas especialmente seleccionadas de nuestro viñedo propio en las que los rendimientos son bajos y la calidad de la fruta es tradicionalmente excepcional.

## ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano buscando el mejor momento, en las parcelas de mayor edad, pasando por una mesa de selección manual 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. Luego, de una maceración postfermentativa de 24 días se sangró el vino de flor y se separaron las prensas. Una posterior crianza sobre lías finas asegura una mayor complejidad en el vino. Se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.

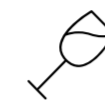


## CRIANZA

Este vino envejeció durante más de 30 meses en barricas de roble antes de continuar redondeándose en botella.

### 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, rojo rubí con toques de granate y matices de ladrillo.



### FASE OLFATIVA

Un aroma de singular elegancia en el que los perfumes frutales originales han evolucionado hacia un buqué típico del Tempranillo maduro, con matices de violetas.



### FASE GUSTATIVA

La crianza en bodega y el reposo en botellero han domado y redondeado los taninos, dando a este vino una sensación de suavidad en boca y un final que se hace eco de la mineralidad de las gravas de sus parcelas en el viñedo propio que rodea la bodega.



## MARIDAJE



Este vino es el acompañamiento por excelencia de la cocina tradicional española, como el cordero lechal asado a fuego lento, los guisos de faisán y judías verdinas o los más selectos quesos curados.



## TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C.



## DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- pH: 3,81
- 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.

**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.