

Reserva 2019



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

Este vino Reserva pasó al menos 18 meses en barricas de roble francés y americano. Posterior crianza en botella de 24 meses.

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: 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.