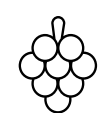


Parcela 100, Primera Fruta 2021

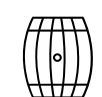


VINIFICACIÓN

Parcela 100 es nuestra finca de 11 hectáreas ideal para el cultivo en condiciones 100% ecológicas. Este vino procede de la primera fruta obtenida cada año, envejecida en botella para aportar un tanino sofisticado y pulido. 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. La cosecha de 2021 se caracterizó por un invierno lluvioso y frío que dio paso a un verano seco y suave, lo que garantizó una buena maduración del fruto para dar lugar a una cosecha calificada como Excelente.



CRIANZA

Este vino ha tenido una crianza en botella de un año para potenciar y pulir sus taninos.

EDICIÓN LIMITADA

Para la añada 2021 de este vino se produjeron únicamente 5.182 botellas.



NOTAS DE CATA



FASE VISUAL

Vivo color rojo púrpura, capa media y reflejos azulados.



FASE OLFATIVA

Nariz franca y limpia, con intensidad media-alta. Notas de fruta roja fresca, ligeramente balsámico, junto con notas de clavo y pimienta.



FASE GUSTATIVA

Entrada amable y potente, llena la boca sin aristas, con persistencia alta. Vino redondeado por el año en botella que pule el tanino típico de la Tempranillo. Complejo y equilibrado.



MARIDAJE

Este vino realza lo mejor de los guisos, el cochinillo al horno, los más sabrosos platos vegetarianos y los finos quesos aromáticos como el cabrales.



TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5°
- pH: 3,87
- Acidez Total: 4,46 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 de 5 parcelas.

Ubicación: Terraza aluvial sobre el Río Duero.

Altitud: 800 metros sobre el nivel del mar.

Orografía: Ligeramente 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 subsuelos 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 2021 se caracterizó por un invierno lluvioso y frío que dio paso a un verano seco y suave, lo que garantizó una buena maduración del fruto.



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