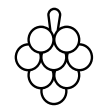


# Rosado 2025



## VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente en exclusiva de los terrenos arenosos más frescos con mayor cantidad de limos y arcillas que rodean a la bodega, lo que nos permite controlar su calidad de principio a fin.

Es el aperitivo perfecto, apaga la sed y está lleno de fruta vibrante y limpia.

## ELABORACIÓN

Mosto obtenido del sangrado de la uva Tempranillo vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad tras la maceración de la uva entera en frío a 7°C durante varias horas.

Tras un desfangado estático iniciamos una larga y lenta fermentación a baja temperatura (10-14°C). Ponemos todo el cuidado para garantizar la pureza y claridad de la fruta buscando sus aromas primarios.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad, sedosidad y volumen en el vino.

### 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

Limpio, brillante, con capa media y tonalidad fresa-guinda con reflejos asalmonados.



### FASE OLFATIVA

Aroma intenso a fruta fresco roja, cereza y flores blancas. Recuerdos a frutas de hueso.

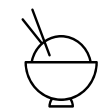


### FASE GUSTATIVA

Se confirma en boca la fruta fresca percibida en la nariz. Sensación suave y aterciopelada, combinación perfecta con el perfume primario de la variedad Tempranillo. Sabor amplio y agradable, refrescante y persistente totalmente equilibrado. Provoca una verdadera fiesta en los sentidos.



## MARIDAJE



Es ideal para acompañar platos de arroz de todo tipo, desde delicados risottos de champiñones hasta paella de mariscos, pescado frito, a la parrilla y al vapor como con mariscos. Carnes a la plancha, pasta y quesos jóvenes.



## TEMPERATURA DE SERVICIO 5-8°C.



## DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14°
- pH: 3,27
- Acidez Total: 5,65 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:** Ligeramente 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.