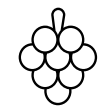


Verdejo 2025



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Verdejo que se ha convertido en la uva blanca más popular en España.

Selección de los viñedos más exclusivos en Nava del Rey (Valladolid).

La cosecha de 2025 tuvo una primavera suave, sin temperaturas extremas y con un buen reparto de lluvias que propició una buena maduración de la que se obtuvo un fruto equilibrado. La uva fue vendimiada de nuestros viñedos más exclusivos de Nava del Rey (Valladolid).

ELABORACIÓN

Tras la vendimia a mano, las uvas se maceraron en frío durante siete horas y luego se prensaron antes de fermentar a 12° C. Posterior crianza sobre lías finas durante 3 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 GATA



FASE VISUAL

Limpio y brillante como la luz que se filtra a través del viñedo. Color amarillo verdoso con brillos céreos y grisáceos.



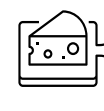
FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media alta marcada por aromas típicos de la variedad Verdejo con recuerdos de flores de verano y tomillo. Fruta verde junto con alguna nota de heno recién segado y algún recuerdo de arbusto de monte bajo. También contiene fruta tropical con el ligero toque de Sauvignon Blanc que contiene.

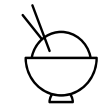


FASE GUSTATIVA

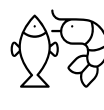
Boca equilibrada con entrada voluminosa y sabor a ciruela verde que da paso a una fresca aportada por la acidez bien integrada del vino. Con muy buena persistencia y largo recorrido. Postgusto largo donde regresa la fruta con notas arbustivas y toques exóticos tropicales.



MARIDAJE



Este vino sirve como excelente aperitivo y como acompañamiento de platos de arroz con azafrán, pescados al horno o a la sal, ensaladas, quesos frescos, mariscos, como mejillones al vapor con perejil.



TEMPERATURA DE SERVICIO 6-8°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 13 °
- pH: 3,30
- Acidez total: 5,50 gr/l en tartárico



ES-ECO-016-CL
Agricultura UE



ORIGEN:

País: España

Denominación de origen: D.O. Rueda

Localización: Nava del Rey, Rueda. (Valladolid)

Finca: De unos amigos

Coordenadas: 41°22'36.01"N 5°6'17.03"W



VIÑEDO:

Titularidad: 100% de unos amigos.

Emplazamiento: 14 Km al sur del río Duero.

Altitud: 750 m.s.n.m.

Orografía: ligeramente hacia el noroeste.

Superficie de viñedo: 100 has.

Variedad: Verdejo (algo de Sauvignon Blanc)

Años de plantación: desde 1990 a 2006.

Suelos: Cascajosos, tierras pardas ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas.

Clima: Clima mediterráneo con carácter principal de continentalidad.



CULTIVO:

Conducción: Guiada.

Riego: Con algo de regadío.

Cosecha: Se vendimia a máquina de noche.



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 este 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.