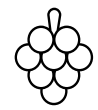


# Barrica 2018



## VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo, procedente de los terrenos arenosos francos del viñedo propio adyacente a la bodega. Es punto de partida perfecto para un viaje descubriendo la magia especial que aparece cuando el vino elaborado con la uva Tempranillo se combina con sutiles aromas del roble.

## ELABORACIÓN

Uva vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad, recibimos la uva a la temperatura más baja posible, lo que nos permite realizar una maceración prefermentativa en frío durante varios días. La fermentación alcohólica dura de 7 a 9 días a una temperatura entre 20 y 24°C. Tras una maceración de 12 a 15 días se sangra el vino de flor y separan las prensas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en el vino y untuosidad en la boca a la vez que se realiza la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



## CRIANZA

El vino fue sometido a una crianza en barricas de roble francés y americano durante 4 a 6 meses.

### CONTACTO:

Bodega y Viñedos Martín Berdugo  
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

Límpido con intensidad alta y color rojo púrpura con algún matiz azulado.



### FASE OLFATIVA

Franco intenso, presenta una dominancia de los aromas frutales frescos, frutos rojos y negros que se ven intensificados por los tostados aportados en la crianza.



### FASE GUSTATIVA

Sensación aterciopelada en boca, amplio con taninos agradables y golosos, perfectamente integrados con la fruta. Sutiles toques tostados de la barrica que rodean suavemente la fresa de verano y cereza roja madura.



## MARIDAJE



Un telón de fondo perfecto para platos de arroz con sabor a cúrcuma, recetas de pasta a la boloñesa, hamburguesas a la plancha o a la parrilla y quesos medio curados.



## TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



## DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14 °
- PH: 3,8
- Acidez Volátil: 0,39 gr/l



## 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.

**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:** 11 has. en ecológico y 76 has. en producción integrada basada en la predicción meteorológica mediante 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.