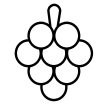


Crianza 2017



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo procedente de los terrenos con gravas y cantos rodados. Esta variedad es mundialmente reconocida por cómo combina sus aromas de fruta espectacularmente bien con los matices aromáticos del roble.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada manualmente. La fermentación alcohólica dura de 7 a 9 días a temperatura entre 22 y 26°C previa, a una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Tras una maceración de 20 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 boca a la vez que se realiza la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

El vino pasó entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.

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

Limpio con intensidad alta y color rojo púrpura con ribetes granates.



FASE OLFATIVA

Destaca la abundancia de fruta negra y algún recuerdo de fruta roja con algún matiz de compotada junto a las notas de confitería, cacao, tostados, vainilla y recuerdos balsámicos. Muy aromático en un conjunto elegante, complejo y atractivo.



FASE GUSTATIVA

Vino potente, bien estructurado con un tanino pulido y muy buena acidez. Aromas de fruta negra ligeramente compotada junto con los tostados y torrefactos que se trasladan precisamente al paladar, lo que conduce a un retrogusto limpio y persistente. Muy prometedor.



MARIDAJE



Tiene la virtud de mejorar los platos de arroz que incluyen paellas contundentes, pasta como lasaña y es perfecto con platos de pollo a la parrilla, asados, fritos o a la plancha. Genial para quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5 °
- PH: 3,8
- Acidez Volátil: 0,76 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: 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: 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.