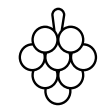


# Reserva 2015



## VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas variedad Tempranillo en su clon evolucionado en Ribera del Duero: Tinto Fino. Procedente de los terrenos con gravas y del secano. Representa el pináculo del cultivo de la uva y la vinificación en Martín Berdugo.

## ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano buscando el mejor momento, en las parcelas de mayor edad de nuestro viñedo propio pasando por una mesa de selección para garantizar la máxima calidad. La fermentación alcohólica dura de 7 a 9 días a temperatura entre 26 y 28°C previa a una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Tras una maceración de 24 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 a la vez que se realiza la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



## CRIANZA

El vino pasa para su crianza durante 14 a 18 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



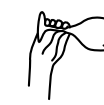
### FASE VISUAL

Limpio y brillante con capa alta. Granate con ribetes rubí.



### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta dominada por la complejidad que ha aportado en el vino en las barricas con notas especiadas, pimienta negra, tabaco, cacao y toffee. Junto con los recuerdos de la fruta de la variedad compotada.

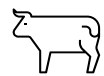


### FASE GUSTATIVA

Agradable sensación de volumen y sedosidad en la boca. Postgusto marcado por tostados, caramelo junto a la fruta compotada. Llena la boca, es carnoso, potente y largo.



## MARIDAJE



Sus matices aterciopelados le van perfectos a platos de cordero, filete y asado, así como quesos maduros como Manchego o Cheddar.



## TEMPERATURA DE SERVICIO 15°C.



## DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- PH: 14,5



## 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.