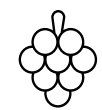


mb 2014



VINIFICACIÓN

Primera vendimia tras la reconstrucción de la bodega después del incendio provocado por un rayo en el año 2013 y el salto cualitativo que supuso la implantación del sistema de elaboración por gravedad. Este vino hace honor a la historia de la bodega, representando su culmen, mezclando las más modernas técnicas de control y seguimiento del viñedo junto con la tradición y esencia de nuestro entorno. Las uvas proceden de la finca más antigua de nuestro viñedo, en la que los rendimientos son especialmente bajos y la calidad de la fruta es excepcional.

ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado con uva procedente de las mejores zonas del viñedo, sometidas a un estricto control de producción. Después de un cuidadoso proceso de selección manual tanto del racimo como del grano, se sometió a una criomaceración prefermentativa durante 4 días a una temperatura de unos 6°C seguido de una larga maceración fermentativa y postfermentativa de 18 días de duración. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble francés.



CRIANZA

El 100% de este vino pasó 1.524 días en barricas de roble francés.

EDICIÓN LIMITADA

Se produjeron únicamente 3.920 botellas de este vino de autor.

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 CATA



FASE VISUAL

Brillante, rojo rubí oscuro con toques de granate reluciente.



FASE OLFATIVA

Una cornucopia de aromas se ofrece, abarcando la fruta roja madura y la jugosa fruta oscura: fresas, cerezas y moras pasan a primer plano, arropadas por ricos recuerdos de vainilla y caja de cedro derivados del proceso de crianza del vino.

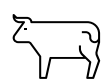


FASE GUSTATIVA

Toda la fruta que se aprecia en la fragancia del vino se concentra poderosamente en una entrada en boca bien equilibrada y sedosa en la que los taninos pulidos y una acidez medida auguran un vino longevo. Los sabores se prolongan en el retrogusto.



MARIDAJE



Este vino hará resaltar los solomillos más finos como también los platos de la caza silvestre, además de proporcionar un respaldo perfecto para las ofertas vegetarianas más imaginativas o los mejores quesos maduros.



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- pH: 3,62



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.

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 conversión a ecológico. Cultivo basado en la predicción meteorológica mediante una red de sensores, sistemas de información geográfica y fotos satelitales.

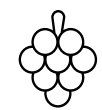


ELABORACIÓN:

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.

mb 2014



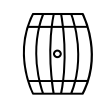
WINEMAKING

This was the first vintage after the rebuilding of our winery following the fire caused by a lightning strike in 2013 and the qualitative leap made by the adoption of a gravity-fed winemaking system. This wine honors the history of the winery, representing its pinnacle, blending the most advanced vineyard management and monitoring techniques with the traditions of our region and the essence of the environment.

The Tinto Fino grapes come from the oldest plot in our vineyard, where yields are particularly low and the quality of the fruit is exceptional.

TECHNICAL DETAIL

This wine was made with grapes from the best plots of our single vineyard estate, carefully subjected to a strict production management control. After a careful process of manual selection of both grape bunches and berries, the fruit underwent a pre-fermentative cryomaceration for 4 days at a temperature of approximately 6°C followed by a long fermentative and post-fermentative maceration of 18 days. The alcoholic fermentation was carried out in stainless steel tanks at controlled temperatures. The malolactic fermentation was carried out in new French oak barrels.



OAK AGING

100% of this wine spent 1,524 days in French oak barrels.

LIMITED RELEASE

This wine was limited to 3,920 bottles.

CONTACT:

Martin 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



TASTING NOTES



APPEARANCE

Lustrous, dark ruby red with hints of shimmering garnet.



NOSE

A cornucopia of aromas offers itself, encompassing ripe red and juicy dark fruit: strawberries, cherries and blackberries come to the fore, cocooned by rich vanilla and cedar box smells derived from the wine's oak ageing process.

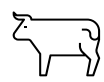


PALATE

All the fruit detectable on the nose become powerfully focused in a well balanced and silky mouthfeel, where polished tannins and restrained acidity bode well for a long-lived wine. The flavors linger long into the aftertaste and in the memory.



FOOD PAIRING



This wine will enhance the finest fillet steak or wild game dishes as well as providing a perfect backdrop for imaginative vegetarian offerings or the best mature cheeses.



SERVE AT: 16°C.



ANALYTICAL DATA

- Alcohol by Volume: 15°
- pH: 3.62



ORIGIN:

Country: Spain

Denomination of origin: Ribera del Duero

Location: Aranda de Duero, 09400 (Burgos)

Estate: Martin Berdugo

Coordinates: 41°39'37.80"N, 3°40'18.92"W



VINEYARD:

Ownership: We own 100% of our single vineyard estate which is made up of 5 plots.

Location: On an alluvial terrace just above the Duero River.

Altitude: 800 meters above sea level.

Orography: Slight slope towards the south-west.

Vineyard area: 87 hectares.

Variety: Tempranillo (Tinto Fino)

Years of planting: from 1990 to 2006.

Soils: Stony alluvial soils with gravel, sands and numerous boulders. The subsoil is composed of clay under a layer of limestone gravel. These soils and subsoils are excellent for concentrating flavors and aromas.

Climate: Mediterranean climate with an important continental character.



CULTIVATION:

Training: Cordon Royat

Irrigation: 40% unirrigated, 60% drip irrigation.

Vine distance: 2.9 meters x 1-1.5 m.

Care: 11 hectares are organic and 76 will soon be certified organic also. Production relies on weather forecasting through a network of sensors, geographic information systems and satellite photos.



TECHNICAL DETAIL:

Harvest: The date is determined by how the phenolic maturity index evolves as well as by how the analytical parameters relating to the Tempranillo grape for this type of wine develop.

Vinification: We observe a maximum respect for the fruit and the viticultural work carried out in the vineyard. We employ gravity in the winery to avoid the use of pumps.

Harvest details: The 2014 harvest was officially classified as Very Good by Ribera del Duero's governing body.