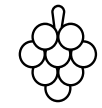


Gran Reserva 2016

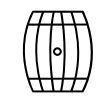


WINEMAKING

This wine honors the history of the winery, blending the most up to date vineyard management and monitoring techniques with the traditions and essence of our region and the environment. Tempranillo is the most popular grape in Spain and Gran Reserva is the ultimate in aged wines from Ribera del Duero. The grapes came from specially selected old, unirrigated gravel plots of Tinto Fino plants in our own vineyard where yields are low and fruit quality is traditionally exceptional.

TECHNICAL DETAIL

The grapes were harvested by hand at the optimum moment, in the oldest plots, and passed through a manual selection table to guarantee maximum quality. The alcoholic fermentation lasted 7 to 9 days at a temperature between 26 and 28°C after a cold pre-fermentation maceration of 3 to 5 days. After a 24-day post-fermentation maceration, the free-run wine was bled and the pressing was separated. A subsequent resting on fine lees ensured greater complexity. The malolactic fermentation took place for 3 to 6 weeks.

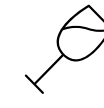


OAK AGING

This wine was aged for at least 30 months in oak barrels before being rounded off in bottles.

CONTACT:

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



TASTING NOTES



APPEARANCE

Clear ruby red with hints of garnet and nuances of brickiness.



NOSE

An aroma of singular elegance in which the original fruity fragrances have evolved into a bouquet typical of ripe Tempranillo, with violet nuances.

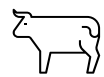


PALATE

Oak aging and bottle cellaring have tamed and rounded the tannins, giving this wine a smooth mouthfeel and a finish that echoes the minerality of the gravels from its plots in our single vineyard estate surrounding the winery.



FOOD PAIRING



This wine is the perfect accompaniment to traditional Spanish cuisine, such as slow-roasted suckling lamb, pheasant and green bean stews or the finest mature cheeses.



SERVE AT: 18°C.



ANALYTICAL DATA

- Alcohol by Volume: 15 °
- pH: 3.63



ORIGIN:

Country: Spain

Denomination of origin: Ribera del Duero

Location: Aranda de Duero, 09400 (Burgos)

Estate: Martín 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.



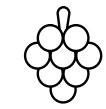
TECHNICAL DETAIL:

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 2016 harvest was officially classified as Excellent by Ribera del Duero's governing body. This wine will age very well in bottle.

Gran Reserva 2016



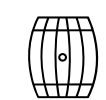
VINIFICACIÓN

Este vino hace honor a la historia de la bodega, mezclando las más modernas técnicas de control y seguimiento del viñedo junto con la tradición y esencia de la región y nuestro entorno. Tempranillo es la uva más popular de España y el Gran Reserva es lo máximo en vinos de crianza de la Ribera del Duero.

Las uvas proceden de las parcelas antiguas especialmente seleccionadas de nuestro viñedo propio en las que los rendimientos son bajos y la calidad de la fruta es tradicionalmente excepcional.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada a mano buscando el mejor momento, en las parcelas de mayor edad, pasando por una mesa de selección manual para garantizar la máxima calidad. La fermentación alcohólica duró de 7 a 9 días a temperatura entre 26 y 28°C tras una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Luego, de una maceración postfermentativa de 24 días se sangró el vino de flor y se separaron las prensas. Una posterior crianza sobre lías finas asegura una mayor complejidad en el vino. Se realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

Este vino envejeció durante más de 30 meses en barricas de roble antes de continuar redondeándose en botella.

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

Limpio, rojo rubí con toques de granate y matices de ladrillo.



FASE OLFATIVA

Un aroma de singular elegancia en el que los perfumes frutales originales han evolucionado hacia un buqué típico del Tempranillo maduro, con matices de violetas.

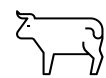


FASE GUSTATIVA

La crianza en bodega y el reposo en botellero han domado y redondeado los taninos, dando a este vino una sensación de suavidad en boca y un final que se hace eco de la mineralidad de las gravas de sus parcelas en el viñedo propio que rodea la bodega.



MARIDAJE



Este vino es el acompañamiento por excelencia de la cocina tradicional española, como el cordero lechal asado a fuego lento, los guisos de faisán y judías verdinas o los más selectos quesos curados.



TEMPERATURA DE SERVICIO 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 15 °
- pH: 3,81
- Acidez Total: 4,98 gr/l en tartárico



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 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.