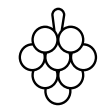


Crianza 2021



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. La añada 2021 vino marcada por un inicio del invierno más cálido de lo habitual, permitiendo un buen agostamiento de las plantas. Las precipitaciones registradas durante la primavera permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena abril. El verano fue cálido y prolongado, lo que hizo que el fruto madurara perfectamente y resultara fresco y muy agradable en una añada calificada como excelente por el Consejo Regulador de la Ribera del Duero.

ELABORACIÓN

Uva vendimiada manualmente. La fermentación alcohólica duró de 7 a 9 días a temperaturas entre 22 y 26°C siguiendo a una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Tras una maceración de 20 días se sangró el vino de flor y separaron 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 realizó la fermentación maloláctica durante unas tres a seis semanas.



CRIANZA

El vino pasó al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano siendo un 30% barrica nueva y 70% de segundo uso.

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 GATA



FASE VISUAL

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



FASE OLFATIVA

Destaca la presencia de los aromas a fruta roja ligeramente madura y compotada, junto a algún matiz de fruta negra, apareciendo notas de la barrica de café, tofe, ligeros especiados y algún tostado.



FASE GUSTATIVA

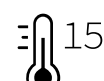
Vino potente y bien estructurado, llena la boca con un tanino pulido y muy buena acidez. Aromas de fruta roja madura junto con los tostados y torrefactos que se trasladan precisamente al paladar, lo que conduce a un retrogusto limpio y persistente. Muy longevo.



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 18°C.



DATOS ANALÍTICOS

- GRADO ALCÓHOLICO: 14,5°
- pH: 3,79
- Acidez Total: 5,16 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.

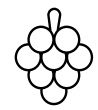


ELABORACIÓN:

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.

Crianza 2021



WINEMAKING

Wine made with Tempranillo grapes from gravelly and pebbly soils. This variety is world renowned for how it combines its fruit aromas spectacularly well with the aromatic nuances of oak. The 2021 vintage was marked by a colder than usual start to the winter, allowing the vines to develop well. Rainfall during the spring allowed the plants to bud successfully during the second half of April. The summer was warm and prolonged, which meant that the fruit ripened perfectly and was fresh and very palatable in a vintage described as excellent by the Ribera del Duero Regulatory Council.

TECHNICAL DETAIL

Grapes were hand harvested. Alcoholic fermentation lasted 7-9 days at temperatures between 22-26°C following a cold pre-fermentation maceration of 3-5 days. After a 20-day maceration, the flor wine was bled and the presses were separated. Once the alcoholic fermentation was over, we rested the wine on fine lees to achieve greater complexity on the palate, while malolactic fermentation was carried out for about 3-6 weeks. The 2021 vintage was long and hard, giving medium soft tannins and fruit-driven freshness. The vintage is classified as Excellent.



OAK AGING

The wine spent at least 12 months in French and American oak barrels, 30% new and 70% second use.

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

Clean, bright purple-red color with a garnet rim.



NOSE

It highlights the presence of aromas of fresh, warm red fruit, along with some nuances of black fruit, appealing hints of coffee, toffee, light spices and some toasted aromas from the oak barrels.



PALATE

An intense and well-structured wine, mouth-filling with polished tannins and very good acidity. Aromas of ripe red fruit along with toasty and roasted aromas that carry over precisely to the palate, leading to a clean and persistent aftertaste. Very long-lived. This wine is ready to be drunk now but is showing great promise and will improve for a number of years if stored horizontally.



FOOD PAIRING



This wine enhances rice dishes including hearty paellas, pasta such as lasagna and is perfect with grilled, roasted, fried or grilled chicken dishes. Great with aged cheeses.



SERVE AT: 15°C.



ANALYTICAL DATA

· Alcohol by Volume: 14,5°
· pH: 3.79



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 2021 vintage was long and hard, giving medium-soft tannins and fruit-driven freshness. The vintage is classified as Excellent.