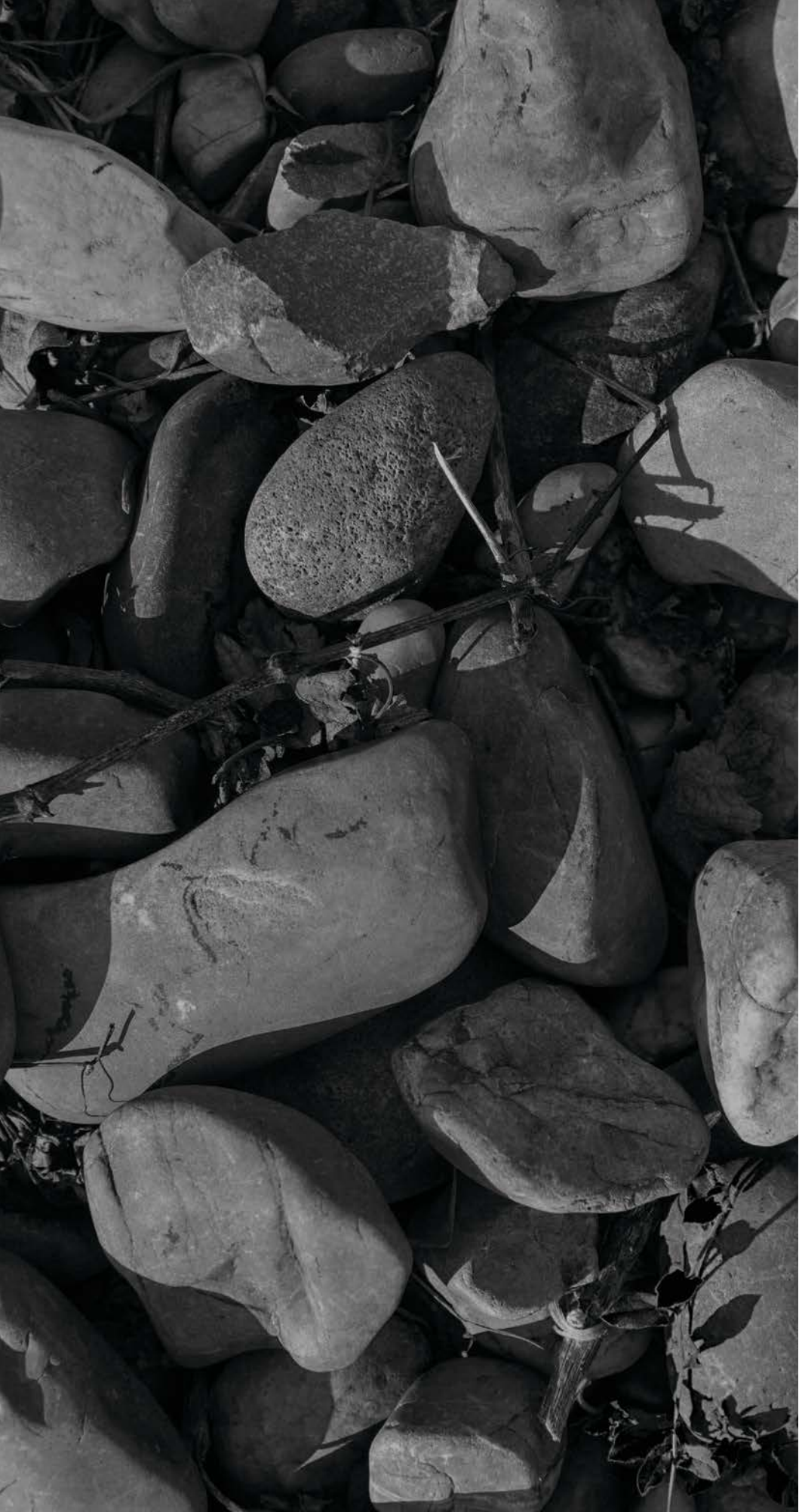




Martín Berdugo

SINGLE VINEYARD ESTATE





Vinos de una región de renombre mundial

La profunda esencia de nuestros vinos se encuentra dentro del viñedo propio, ya maduro, que rodea nuestra bodega. Para hacer vino excelente, el tiempo es oro. Aunque la historia de Martín Berdugo se remonta siglos atrás, el viñedo que hoy rodea nuestra bodega fue plantado por su dueña, Josefina, en 1990 con la asistencia y el apoyo de su esposo Enrique, así como de sus tres hijos Antonio, Bruno y Pepa. Los expertos coinciden en que para elaborar vinos especiales, la madurez ideal de un viñedo empieza a partir de los 30 años de edad.

“Partiendo del pasado,
creamos futuro.”

El viñedo

Ribera del Duero es una de las regiones vitivinícolas más importantes del mundo. Nuestros vinos reflejan este terruño perfectamente. Nuestra finca, situada a 800 m.s.n.m. con su viñedo propio de 87 hectáreas, ofrece la belleza y complejidad de los minerales aluviales del valle del Duero. Los suelos de grava, limo y arcilla ligera ofrecen a nuestras vides una mineralidad inconfundible. El viñedo de 30 años tiene la madurez necesaria para hacer vinos cada vez más característicos, intensos y sabrosos. Ofrecemos vinos que transmiten la esencia de las distintas parcelas del viñedo como de la historia, familia y naturaleza que nos rodea.

Nuestras variedades

Tempranillo, la variedad de uva más popular de España, logra excelentes cualidades aromáticas y de sabor, con una textura sedosa, en la Ribera del Duero. Está perfectamente adaptada a nuestro viñedo.

Tinto Fino es el clon de Tempranillo que ha evolucionado en la Ribera del Duero donde nuestro viñedo aprovecha los suelos para impregnar las uvas con aromas y sabores específicos del terruño.

Un esfuerzo familiar. De izquierda a derecha, Antonio es responsable de operaciones. Enrique se retiró tras toda una vida dedicada a la medicina. Bruno es un diseñador exitoso cuyo estilo es visible en toda la bodega. Josefina, cuya inversión en sus tierras ancestrales ha hecho realidad nuestros vinos, es la potencia detrás de esta empresa familiar. Pepa, la más joven, divide su tiempo entre actividades profesionales y visitas a la finca.



En el corazón de nuestra bodega está la familia.

Verdejo es la uva principal utilizada para elaborar los vinos blancos de Martín Berdugo. Es originaria del valle del Duero y se cultiva en la región de Rueda, justo al oeste de la Ribera del Duero. Es refrescante y aromáticamente atractiva.

Ciencia y tecnología al servicio del viñedo

Usamos micro estaciones en el viñedo para medir la humedad de los suelos con la idea de promover la competencia entre vides individuales ya que se entiende que el nivel adecuado de estrés hídrico beneficia la calidad de la uva. La información se transmite a la bodega por medio de satélites.





1903047

CF
LMT

MB18

1903059

1903057

190349

1901042

VICARD
PRESTIGE

MB18

PS

Signature & Trademark

1903058

1903057

190349

VICARD
PRESTIGE

VICARD
PRESTIGE

Signature

1903058

1903058

190349

VICARD
PRESTIGE

VICARD
PRESTIGE



NUESTROS VINOS

Verdejo

Vino elaborado con la variedad Verdejo que se ha convertido en la uva blanca más popular en España. Selección de los viñedos más exclusivos en Nava del Rey (Valladolid).

“La uva blanca más popular de España.”

Las uvas se vendimiaron de noche para preservar sus aromas y se maceraron en frío durante siete horas. Luego se prensaron antes de fermentar a 12° C y seguir a una crianza sobre lías finas durante 3 meses.

Los viñedos están a una altura de 750 metros s.n.d.m. con suelos cascajosos y tierras pardas ricas en calcio y magnesio con una orografía ligeramente hacia el noroeste.

NOTA DE CATA



NUESTROS VINOS

Rosado

Elaborado con Tempranillo procedente de los terrenos arenosos más frescos, con mayor cantidad de limos y arcillas que rodean a la bodega, lo que nos permite controlar su calidad de principio a fin.

“Aperitivo perfecto lleno de fruta.”

Mosto obtenido del sangrado de uva vendimiada mecánicamente de noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad tras la maceración de fruta entera en frío a 7°C durante varias horas.

Tras un desfangado estático iniciamos una lenta fermentación a baja temperatura. Una vez finalizada realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad, sedosidad y volumen.

NOTA DE CATA





NUESTROS VINOS

Joven

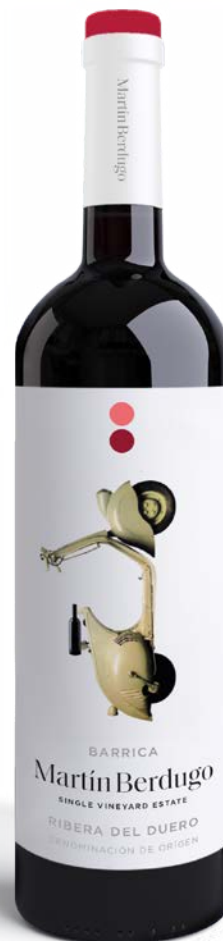
Elaborado con Tempranillo procedente de los terrenos arenosos más frescos, con mayor cantidad de limos y arcillas. Su aroma muestra los matices primarios de la variedad. Sale a la venta después de la cosecha con el objetivo de transmitir una impresión inmediata de la calidad de la fruta del año.

“Intenso, muy vivo, brillante y limpio.”

Uva vendimiada mecánicamente por la noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad recepcionando la uva a la temperatura más baja posible, lo que nos permite realizar una maceración prefermentativa en frío a 10°C durante varios días.

La fermentación dura de 6 a 8 días a baja temperatura y una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad, Se realiza la fermentación maloláctica de tres a seis semanas.

NOTA DE CATA



NUESTROS VINOS

Barrica

Tempranillo de los terrenos arenosos francos del viñedo adyacente a la bodega. El punto de partida perfecto para un viaje descubriendo la magia especial que aparece cuando el vino elaborado con la uva Tempranillo se combina con sutiles aromas del roble.

“Un viaje de descubrimiento.”

Uva vendimiada mecánicamente de noche para preservar todo el potencial aromático de la variedad. La fermentación dura 7 a 9 días entre 20 y 24°C. Tras una maceración de 12 a 15 días se sangra el vino de flor y separan las prensas.

Se realiza una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en el vino y untuosidad en la boca a la vez que se realiza la fermentación maloláctica durante tres a seis semanas. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 4 a 6 meses.

NOTA DE CATA





NUESTROS VINOS

Crianza

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 magia del
Tempranillo con roble.”

Vendimia manual y una maceración prefermentativa en frío de 3 a 5 días. Fermentación de 7 a 9 días a temperaturas entre 22 y 26°C. Tras una maceración de 20 días se sangra el vino de flor y separan las prensas.

Realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en boca a la vez se realiza la fermentación maloláctica durante tres a seis semanas. Crianza: entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA



NUESTROS VINOS

Reserva

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

“El viñedo te habla
directamente.”

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 dura 7 a 9 días 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. Realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en el vino a la vez que se realiza la fermentación maloláctica durante tres a seis semanas. Crianza: 14 a 18 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA





Las reconocidas arquitectas Vicky Daroca y María Viñé diseñaron la bodega para que se pueda usar la gravedad durante la cosecha de uvas y la elaboración del vino.

D.O. Ribera del Duero



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