



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 otorgan 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.

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.



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.

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.

En el corazón de nuestra
bodega está la familia.



Las futuras generaciones también
disfrutan entre viñas.



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.



NUESTROS VINOS

Verdejo

“La uva blanca más popular de España.”

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).



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.



NUESTROS VINOS

Rosado

“Aperitivo perfecto
lleno de fruta.”

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.

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 desfogado 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.



NUESTROS VINOS

Joven

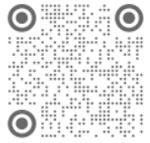
“Intenso, muy vivo,
brillante y limpio.”

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.



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.



NUESTROS VINOS

Barrica

“Un viaje de descubrimiento.”

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.

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.



NUESTROS VINOS

Crianza

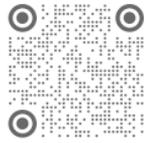
“La magia del
Tempranillo con roble.”

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.



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 malo-láctica durante tres a seis semanas. Crianza: entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.



NUESTROS VINOS

Reserva

“El viñedo te habla directamente.”

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

Uva vendimiada a mano en el mejor momento en las parcelas de mayor edad de nuestro viñedo pasando por una mesa de selección para garantizar la máxima calidad.

Una maceración en frío de 5 días precede a la fermentación que dura 7 a 9 días entre 26 y 28°C. Se sangra el vino y separan las prensas. Realizamos una crianza sobre lías finas para buscar una mayor complejidad en el vino que realiza la fermentación maloláctica durante tres a seis semanas. Crianza: 14 a 18 meses en barricas de roble francés y americano.



D.O. Ribera del Duero



Martín Berdugo
Vineyards



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