

# MARTÍN BERDUGO

MB EDICIÓN LIMITADA

**Denominación de Origen:** RIBERA DEL DUERO

**Añada:** 2006

**Variedades:** 100% Tinta Fina

**Crianza:** 16 meses en barrica nueva de roble francés.

**Temperatura de servicio:** 18°

**Producción:** 6.000 botellas de 75cl.

**Grado Alcohólico:** 14%

## 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 somete a las más modernas técnicas de crío maceración PRE fermentativa durante cuatro días a temperatura de unos 6° seguido de una larga maceración fermentativa y pos-fermentativa de 18 días de duración.

## Nota de Cata:

**A la vista:** Color granate cereza picota de capa alta con ribetes rojo rubí. **En nariz:** Destaca la fruta madura, aromas a frutos rojos del bosque, grosellas, especiados, nuez moscada con ligeros toques de pimienta, vainilla, canela, recuerdos de sotobosque con agradables notas tostadas, aromas a tabaco y a cacao que hacen que el resultado sea un vino oloroso, complejo y elegante. **En boca:** Fruta y compota con taninos dulces y maduros que deja largo y agradable recuerdo. Posee alguna nota mineral y balsámica. Destaca su sedosidad y elegancia.

## Maridaje:

Caza mayor, carnes rojas, embutidos.

## Otros productos de la Bodega:

Martín Berdugo - Verdejo, Martín Berdugo - Rosado, Martín Berdugo - Joven, Martín Berdugo - Barrica, Martín Berdugo - Crianza



# Martín Berdugo