



Martín Berdugo Barrica 2006

VINO Nº 5



Nombre del vino: Martín Berdugo Barrica 2006

Añada: 2006

Tipo: Tinto con barrica

Variedades: Tinto fino.

D.O/ Zona: DO Ribera del Duero

Productor: Bodegas Martín Berdugo

Grado Alcohólico: 13.5% Vol.

Elaboración y crianza: La vendimia se realizó de forma manual.

Fermentación malo láctica entre 15 y 20 días en depósito de acero inoxidable.

La fermentación alcohólica durante 12 días a 25°C.

Crianza en barrica: 4 meses en barrica de roble americano y francesa.

Características organolépticas: Color granate oscuro con ribetes violáceos y púrpuras. Capa media-alta. En nariz presenta un aroma franco e intenso. Asoaman en una primera instancia matices de frutos negros (zarzamora, mora y regaliz). Toques torrefactos y aromas de fruta fresca más complejos, matices de vainilla. En boca, aterciopelado agradable amplio, taninos agradables, perfectamente integrados con la fruta, sutiles toques de tostado de roble.

Temperatura de servicio: 17°C

Consumo recomendado en cuatro años.

Maridaje: carne, asados, pescados, embutidos.



bodega martin berdugo

www.martinberdugo.com

