



Joven

Estampado de lunares

Una apuesta sobre seguro; el "fondo de armario" perfecto. Un clásico actualizado, apto para todos los paladares. Su atavío flamenco ya delata desde el primer vistazo su alma festiva. Su seductor rojo cereza; su embriagador e intenso aroma con abundante fruta, frutos negros y notas florales y su arrebatadora carnosidad frutal evocan alegres veladas adornadas de farolillos y bombillas de colores.

¿A que sienta como un guante?

Fase visual:

Rojo cereza Intenso muy vivo, con ribetes azulados y Violáceos de juventud brillante y limpio.

Fase olfativa:

Aroma intenso, con abundante fruta, frutos negros. También se aprecian notas florales y frutales.

Fase gustativa:

Carnoso, bien estructurado, destacar aromas de fruta fresca y equilibrio entre acidez y taninos dulces.

Variedad:

Tempranillo.

Grado alcohol:

14%

Fermentación alcohólica:

7 días a 22°

Fermentación malo láctica:

15- 20 días depósito acero inoxidable.

Presentación:

Caja de cartón de 12 bot de 75 Cl.

Temperatura de servicio:

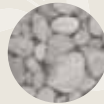
16 °C

Consumo recomendado:

En dos años.

Platos recomendados:

Todo tipo de carnes , pescados, Asados, Etc.



Año de fundación: 2000
Marca comercial: **martín berdugo**
Origen: D.O Ribera del Duero
Superficie viñedo: 87 Ha
Variedad: Tempranillo
Tipo de vendimia: Manual
Parqué de barricas:
Roble americano y francés
Vinos en el Mercado:
Martín berdugo Rosado,
Martín Berdugo Verdejo,
Martín berdugo Barrica,
Martín berdugo Crianza,
Martín berdugo MB



martín berdugo

Datos de Contacto:

Dirección: Camino de la Colonia S/N
09400 ARANDA DE DUERO (BURGOS) ESPAÑA
TEL.: +34 947 506 331 - Fax.: +34 947 506 602
www.martinberdugo.com
bodega@martinberdugo.com

