



DIEGO RIVERA

ROBLE



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

De aspecto limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.

FASE OLFATIVA

Se percibe una complejidad aromática profunda, destacan aromas varietales de frutos negros del bosque como las moras y los arándanos, de frutos rojos como grosellas, además de finas notas florales (rosa roja y violeta); todos éstos, junto a los aromas lácteos de la fermentación, aparecen sobre un fondo de vainilla, aromas especiados (pimienta) y tostados, quedando perfectamente ensamblados.

FASE GUSTATIVA

Resulta sabroso y agradable al paladar. Dotado de una buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera, para culminar con un final elegante.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes, arroces y pasta.
Temperatura de servicio: 16°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO

Tinto joven madurado en barrica.

D.O.

Ribera del Duero.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

RENDIMIENTO DE VIÑEDO

5.000 Kg./ha.

ELABORACIÓN

Estrujado parcial de la uva, una vez despalillada. La pasta de vendimia se encuba en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable de 13000 L, donde tiene lugar una maceración pre-fermentativa en frío, consiguiendo una notable extracción del color y de los aromas primarios, propios de la uva. La temperatura de fermentación es controlada a 23/27°C y la maceración transcurre en aproximadamente 15 días.

Al término de la fermentación malo-láctica, el vino evoluciona en una corta crianza de 5/9 meses en barricas de roble francés y americano. Por último, el vino se somete a una clarificación y filtración, como operaciones previas a su envasado.

PRESENTACIÓN

Caja de 12 botellas.

CONTACTO

Bodegas Servilio-Arranz S.L.
C/ Onesimo Redondo, N°39
47315 Pesquera de Duero, Valladolid.
Teléf.: (+34) 983 870 062
info@diego-rivera.es
www.diego-rivera.es



DIEGO RIVERA

ROBLE

Nota de cata



Diego Rivera



Lote Nº: L1-DR

Producto de España.
Product of Spain.

Contiene sulfitos
Contains sulfites



CASTILLA Y LEÓN

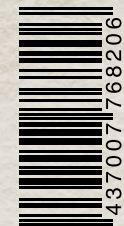
Elaborado y embotellado en la propiedad por BODEGAS SERVILIO-ARRANZ, S.L. Pesquera de Duero (Valladolid) Spain R.E.8318 VA00 www.diego-rivera.es

Destemming, partial crushing and barrelling in deposits trunk-tapered stainless steel of 13,000 l. After malo lactic fermentation, the wine evolves between 5 and 9 months in French and American oak barrels. Enjoy with all kinds of meats, rice and pasta.
Service temperature 16°C.

POR SU ARTESANA ELABORACIÓN. SE RECOMIENDA DECANTAR ANTES DE SU CONSUMO.

Despallado, estrujado parcial y encubado en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable de 13.000 l. Tras la fermentación malo-láctica, el vino evoluciona entre 5 y 9 meses en barricas de roble americano y francés. Maridaje con todo tipo de carnes, arroces y pastas.
Temperatura de Servicio 16°C.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



8



14% Vol.
75cl.