



# DIEGO RIVERA

## VENDIMIA SELECCIONADA



EDICIÓN LIMITADA  
7.000 BOTELLAS

### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL

De aspecto limpio y brillante denota un color rojo cereza con matices violáceos.

#### FASE OLFATIVA

Transcurrido el tiempo necesario para que el vino se abra y exprese toda su complejidad aromática, aparecen en equilibrio los aromas de frutas y los de la elaboración y crianza. Se perciben aromas de frutos rojos maduros (fresa y cereza) ciruelas, higos, avellanas y nueces, todos ellos bien ensamblados con aromas torrefactos, toffe, caramelo y especiadados (pimienta y clavo).

#### FASE GUSTATIVA

Entrada amplia y con un recorrido homogéneo, que mantiene el alma de este vino baja una sensación de armonía y suavidad en el paladar hasta el final de boca. Estructura en equilibrio con taninos finos y dulces. En la retro-nasal afloran los aromas de frutos rojos, albaricoques secos, chocolate, trufa y caramelo. Sabroso y con una buena persistencia.

#### MARIDAJE

Carnes rojas, caza, cordero lechal asado, guisos castellanos.  
Temperatura de servicio: 17°C.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### TIPO

Vendimia Seleccionada.

#### D.O.

Ribera del Duero.

#### VARIEDAD

93% Tempranillo y 7% Cavernet Sauvignon.

#### RENDIMIENTO DE VIÑEDO

3.500 Kg./ha.

#### ELABORACIÓN

Vendimia cuidadosamente seleccionada de viñedos de entre 50 y 80 años.

Régimen de cultivo orgánico.

Tras una 2ª selección a la entrada en bodega, despalillado y estrujado parcial de la vendimia. Se encuba en un deposito de 7.000 l. Maceración prefermentativa en frío durante 4/5 días a 7/9°C. Temperatura de fermentación 23/27°C según densidad. La pasta permanece en depósito en un total de 30 días de maceración. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés (40%) roble americano (50%) y roble del Cáucaso (10%).

#### PRESENTACIÓN

Caja de 6 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





WINE DATASHEET

HARVEST 2007

GRAPE:  
93% TEMPRANILLO  
7% CAVERNAT SAUVIGNON

Lote N°: L1-DV  
Botella N°:

de 7.000

Pruced and bottled  
property by BODEGAS  
SERVILIO-ARRANZ, S.L.  
47315 Pesquera de Duero  
(Valladolid) Spain  
R.E.8318 VA00

[www.diego-rivera.es](http://www.diego-rivera.es)

IMPORTED BY  
RESERVA, INC.  
NEW YORK, NY

# DIEGO RIVERA

VENDIMIA SELECCIONADA



EDICIÓN LIMITADA  
7.000 BOTELLAS

Vintage wine carefully selected from vineyards between 50 and 80 years old. Organic farming practices. Aged for 14 months in new French Oak barrels (40%), American Oak (50%) and Caucasian Oak (10%). Ribera del Duero is versatil and fun to try with wide range of dishes as roast beef, hearty vegetables, lamb and age cheese. Service temperature 17°C.

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

Vendimia cuidadosamente seleccionada de viñedos de entre 50 y 80 años. Régimen de cultivo orgánico. Envejecido durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés (40%) roble americano (50%) y roble del Cáucaso (10%). Maridaje con carnes rojas, caza, cordero lechal y guisos. Temperatura de Servicio 17°C.

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CASTILLA Y LEÓN

ESTATE  
BOTTLED

Producto de España  
Product of Spain  
Contiene sulfitos  
Contains sulfites

GOVERNMENT WARNING:

(1) ACCORDING TO THE  
SURGEON GENERAL, WOMEN  
SHOULD NOT DRINK  
ALCOHOLIC BEVERAGES  
DURING PREGNANCY  
BECAUSE OF THE RISK OF  
BIRTH DEFECTS.

(2) CONSUMPTION OF  
ALCOHOLIC BEVERAGES  
IMPAIRS YOUR ABILITY TO  
DRIVE A CAR OR OPERATE  
MACHINERY, AND MAY CAUSE  
HEALTH PROBLEMS.

14% by Volume  
750ml