



DIEGO RIVERA

VERDEJO



NOTES DE DÉGUSTATION

PHASE VISUELLE

D'une haute cape, il est propre, brillant, cristallin et amasse une Couleur jaune paillée rythmée avec des lisérés verdâtres.

NEZ

Dans un nez, il a une intensité moyenne haute, un fruit de la passion, un ananas, une pomme golden, une poire d'eau, un fruit d'os pour une pêche, un abricot, une prune blanche. Des arômes floraux de fleur d'oranger, de fenouil et de foin récemment coupé, de caractéristique typique du raisin verdejo, de la camomille et anises.

GOÛT

Il est puissant dans une bouche, avec poids de fruit, structuré, nous rappelle aux fruits comme une prune blanche, une pomme, un ananas, un fenouil est frais et avec une acidité délicate.

MARIAGE

Des fruits de mer cuits, des crevettes, des langoustines et des carabinières il repasse, pêchés au grill et dans une sauce, un riz noir et de verdure.

Température d'utilisation: 6 à 8°C

INFORMATION TECHNIQUE

TYPE	D.O.	VARIÉTÉS
Jeune blanc	Rueda	100 % Verdejo

VIGNOBLE DE RENDEMENT:

4.500 Kg./ha.

PRÉPARATION

Avant l'aube et que la rosée embrasse nos raisins, le fruit est recueilli dans des boîtes de 12 Kilos, nous faisons deux tables de sélection, l'une dans le vignoble, en étant méthodiques et en sélectionnant le raisin que seulement, cogereemos dans un degré idoine et une structure, et la deuxième sur des tables de sélection avant d'être despalillado dans la cave.

Les vignobles qui donnent un fruit à notre vin DIEGO RIVERA verdejo 100 %, ont un âge qui oscille entre 25 jusqu'à 45 ans, avec une production réglée de 4.500 kilos par Ha, et en utilisant des levures autochtones de notre zone. Les vignobles trouvent dans des versants d'orientation le Sud, dont le cadre principal sont les mises de soleil.

Une fois dans la cave, nous gâtons les grains et seulement faisons prensados de 5.000 kilos dans 5.000 Kilos, en obtenant le moût jaune de premier prensado pour notre meilleur vin DIEGO RIVERA, dans qui avec cette méthode, avec contrôles de température et dans des dépôts de 15.000 kilos, nous obtenons un vin avec des arômes intenses de fruit, floraux et caractéristiques du meilleur raisin Verdejo de notre zone.

PRÉSENTATION

Boîtes de 12 bouteilles.

CONTACT

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



This wine is characterized by its power and intensity on the nose, which in turn floods the mouth with fruity and floral punch, inviting tasting.
Ideal serving temperature: between 6 and 8 °C.

ELABORADO CON UVA VERDEJO 100%.
VENDIMIA NOCTURNA.

Este vino se caracteriza por su potencia e intensidad en nariz, que a su vez, inunda la boca con contundencia frutal y floral, invitando a su degustación.
Temperatura idónea de servicio: entre 6° y 8°C.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DIEGO RIVERA

HARVEST
GRAPE 100% VERDEJO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN WINE DATASHEET

Lote N°: L1-DVR
ESTATE BOTTLED

Producto de España
Product of Spain
Contiene sulfitos
Contains sulfites

13% by Volume 750ml

Pruced and bottled for Bodegas Servilio-Arranz, S.L. C.P.: 47315
By Sdad. Coop. Valdechimoza La Seca-Valladolid-Spain
R.E. 8590/VA - www.diego-rivera.es

IMPORTED BY RESERVA, INC. NEW YORK, NY

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.