



# DIEGO RIVERA

## VERDEJO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL

De capa alta, es limpio, brillante, cristalino y atesora un Color amarillo pajizo acompañado con ribetes verdosos.

#### FASE OLFATIVA

En nariz, tiene una intensidad media alta, fruta de la pasión, piña, manzana golden, pera de agua, fruta de huesos como melocotón, albaricoque, ciruela blanca. Aromas florales de azahar, hinojo y heno recién cortado, característica típica de la uva verdejo, manzanilla y anises.

#### FASE GUSTATIVA

Es potente en boca, con peso de fruta, estructurado, nos recuerda a los frutos como ciruela blanca, manzana, piña, hinojo es fresco y con una acidez delicada.

#### MARIDAJE

Mariscos cocidos, gambas, cigalas y carabineros plancha, pescados a la parrilla y en salsa, arroz negro y de verduras.

Temperatura de Servicio 6 a 8°C

### INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO	D.O.	VARIEDAD
Blanco joven.	Rueda	100% Verdejo

#### RENDIMIENTO DE VIÑEDO

4.500 Kg./ha.

#### ELABORACIÓN

Antes del amanecer y que el rocío abrace nuestras uvas, se recoge el fruto en cajas de 12 Kilos, hacemos dos mesas de selección, una en el viñedo, siendo metódicos y seleccionando la uva que solamente, cogemos en un grado y estructura idóneos, y la segunda en mesas de selección antes de ser despallado en la bodega.

Los viñedos que dan fruto a nuestro vino DIEGO RIVERA verdejo 100% , tienen una edad que oscila entre los 25 hasta los 45 años , con una producción regulada de 4.500 kilos por Ha, y utilizando levaduras autóctonas de nuestra zona. Los viñedos se encuentran en laderas de orientación Sur, cuyo marco principal son las puestas de sol.

Una vez en la bodega, mimamos los granos y solo hacemos prensados de 5.000 kilos en 5.000 Kilos, obteniendo el mosto yema de primer prensado para nuestro mejor vino DIEGO RIVERA, en el cual con este método, con controles de temperatura y en depósitos de 15.000 kilos, obtenemos un vino con aromas intensos de fruta, florales y característicos de la mejor uva Verdejo de nuestra zona.

#### 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



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  
13% by Volume 750ml

Producto de España  
Product of Spain  
Contiene sulfitos  
Contains sulfites

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](http://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.