



PALACIO DE BORNOS SEMISECO

D.O. RUEDA

PALACIO DE
BORNOS

PALACIO DE
BORNOS

VERDEJO
SEMISECO
MÉTODO TRADICIONAL

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos.

Burbuja: Fina y muy bien integrada.

Aroma: Intenso en nariz, con notas de menta y manzana madura.

Paladar: Agradable en boca, con excelente equilibrio entre dulzor y acidez.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 5 a 7°C.

Recomendaciones de maridaje: Postres, pastas, dulces, mazapanes, turrones...

PALACIO DE BORNOS VERDEJO SEMISECO

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedades de Uva: 100 % Verdejo

VIÑEDO PROPIO

Superficie: 308 ha.

Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)

Tipo de Suelo: Estructurado, equilibrado, pedregoso y con textura franco arenosa

Edad media: 15 años años

Altitud media: 750 m

Clima: Mediterráneo con influencia continental

Densidad media de plantación: 2.976 cepas/ha

Rendimiento: 9.000 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica nocturna

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 14-16°C

Tiempo Fermentación: 10 días

Segunda fermentación: En botella (método tradicional)

Crianza en botella: 9 meses

Datos Analíticos

Grado: 11,5 %

Acidez total: 5,5 g/l

Azúcar residual: 28 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña cava 75 cl

Tapón: Cava doble arandela

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 18 x 31,6 x 27 cms

Peso: 10 Kg.

Paletización: Palet Euro 80x120: 408 botellas.

Nº cajas por capa: 17

Nº de capas: 4

Nº de cajas por palet: 68

Código EAN bot.: 8420759000434

Código EAN caja: 8420759060438

