



BORNOS FRIZZANTE ROSADO 5,5°

Nota de cata

Color: Rosa fresa intenso con matices de rojo rubí.

Aroma: Intensidad alta, fresco y gran potencial a fruta roja (fresa, mora y grosella).

Paladar: Intenso, complejo, con buen equilibrio entre acidez y azúcar, aportando el carbónico la frescura. Claros recuerdos a fruta roja.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6 a 8°C

Recomendaciones de maridaje: aperitivos, comidas ligeras y dulces.



BORNOS FRIZZANTE ROSADO 5,5º

Datos Técnicos

Área de Producción: Rueda

Variedad de Uva: 100 % Tempranillo

VIÑEDO PROPIO

Superficie total: 308 ha

Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)

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

Edad media: 15 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

Maceración en frío: 7-8 horas

Depósitos de Fermentación: Isobáricos

Temperatura Fermentación: 12-13 °C

Tiempo Fermentación: 6-8 días

Embotellado: Isobárico

Datos Analíticos

Grado: 5,5 %

Acidez total: 6,8 g/l

Azúcar residual: 95 g/l

Carbónico: 3,5 . 4 g/l

Datos Logísticos

Botella: Borgoña

Cápsula: Rosca

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 16,8 * 29,8 x 25,2 cm

Peso: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80x120: 630 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 105

Código EAN bot.: 8420759000403

Código EAN caja: 18420759000400

