



PALACIO DE BORNOS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

Nota de cata

Color: Amarillo intenso con tonos verdosos.

Aroma: Alta intensidad, franco, con gran complejidad aromática proporcionada por la madera (ahumados, vainilla), ensamblada con la fruta y un toque vegetal.

Paladar: Excelente ataque en boca, estructurado, aterciopelado y persistente. Largo postgusto, con recuerdos a la complejidad de aromas observados en nariz.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 12 a 15°C.

Recomendaciones de maridaje: Quesos, mariscos, pescados y carnes a la brasa.

PALACIO DE BORNOS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA
Variedades de Uva: 100% VERDEJO
Cosecha: 2018

VIÑEDO PROPIO

Superficie total: 308 ha
Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)
Tipo de Suelo: Estructurado y 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: 6.000 kgs/ha
Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Depósitos de Fermentación: Barrica
Temperatura de Fermentación: 16-20°C
Tiempo de fermentación: 10-12 días
Tiempo en barrica: mínimo 4 meses
Tipo de Barrica: Francesa

Datos Analíticos

Grado: 13 %
Acidez total: 5,2 g/l
Azúcar residual: 1,6g/l

Datos Logísticos

Botella: Bodelesa Élite 75cl.
Tapón: Diam
Caja: 6 Botellas
Dimensiones Caja: 16 x 32 x 23,5 cm
Peso: 7.485 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.
Nº Cajas por capa: 25
Nº de capas: 5
Nº cajas por palet: 125
Código EAN bot.: 8420759000137
Código EAN caja: 8420759060131

