



PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE

D.O. RUEDA

Nota de cata

Color: Amarillo pálido, con reflejos pajizos.

Aroma: Intensidad aromática alta, con recuerdos a frutas tropicales maduras.

Paladar: Buena estructura y equilibrio azúcar- acidez. Paso de boca agradable y untuoso, con recuerdos de los matices tropicales que se aprecian en nariz.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 8 a 10°C.

Recomendaciones de maridaje: Aperitivos, foie, todo tipo de queso y postres.

PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

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

VIÑEDO PROPIO

Superficie total viñedo: 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 kgs/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.
Temperatura Fermentación: 14-16°C
Tiempo Fermentación: 10-12 días

Datos Analíticos

Grado: 11,5 %
Acidez total: 5,38 g/l
Azúcar residual: 33,90 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa 50 cl
Tapón: Sintético
Caja: 12 botellas
Dimensiones caja: 20 x 31 x 26 cm
Peso: 11,1 Kg
Paletización: Palet Euro 80x120: 1.080 botellas.
Nº cajas por capa: 18
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 90
Código EAN bot.: 8420759000182
Código EAN caja: 8420759120187

