



BORNOS FRIZZANTE VERDEJO 5,5°

Nota de cata

Color: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.

Aroma: Intenso, dulzor integrado con notas cítricas, melocotón y frutas tropicales.

Paladar: Fresco, con marcada presencia de carbónico y óptimo equilibrio entre acidez y dulzor.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 6 a 8°C.

Recomendaciones de maridaje: aperitivos, comidas ligeras y dulces.



BORNOS FRIZZANTE VERDEJO 5,5º

Datos Técnicos

Área de producción: Rueda
Variedad de Uva: 100 % Verdejo

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 nocturna
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: 12 botellas
Dimensiones caja: 34 x 30,5 x 25,5 cm
Peso: 15,5 Kg.
Paletización: Palet Euro 80x120: 600 botellas.
Nº cajas por capa: 10
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 50
Código EAN bot.: 8420759000304
Código EAN caja: 28420759000308

