



# 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 5,5°

PALACIO DE BORNOS

# 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 %  
Contiene sulfitos.

## Datos Logísticos

Botella: Borgoña  
Cápsula: Rosca  
Caja: 6 botellas  
Dimensiones caja: 30 x 17 x 26 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.: 8420759000304  
Código EAN caja: 18420759000301

