PALACIO DE BORNOS BRUT

D.O. RUEDA

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con irisaciones doradas.

Burbuja: Fina, redondeada y bien integrada.

Aroma: Potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres.

Paladar: Amplio y fresco en boca, con gran estructura.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 12 a 14ºC.

Recomendaciones maridaje: Pescado blanco y azul, marisco, aves, carne blanca, verduras y quesos.

Premios

- Medalla de Plata Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Mundus Vini 2019

PALACIO DE BORNOS VERDEJO BRUT

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

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

VIÑEDO PROPIO
Superficie: 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 de plantación: 2.976 cepas/ha.
Rendimiento: 9.000 kg/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN
Vendimia: Mecánica nocturna.
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.
Temperatura Fermentación: 16 ºC
Tiempo de fermentación: 10 días
Segunda fermentación: En botella (método tradicional)
Crianza en Botella: mínimo 12 meses

Datos Analíticos

Grado: 12 %
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa cava 75 cl.
Corcho: Cava doble arandela
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 18 x 31,6 x 27 cms
Peso: 10 Kg
Paletización: Palet Euro 80×120: 408 botellas.
Nº cajas por capa: 17
Nº de capas: 4
Nº de cajas por palet: 68
Código EAN bot.: 8420759000427
Código EAN caja: 8420759060421

Palacio de Bornos. Ctra. Madrid – La Coruña km 170,6. 47490 Rueda (Valladolid) T +34 983 868 116
www.palaciodebornos.com // info@bornosbodegas.com