

PALACIO DE BORNOS BRUT NATURE

D.O. RUEDA



Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Burbuja: Esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.

Aroma: Alta intensidad en nariz, con gran integración entre los aromas primarios (uva madura) y los derivados de la segunda fermentación (almendras y cacahuetes).

Paladar: Redondo en boca, con excelente estructura.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 8°C.

Recomendaciones maridaje: Pescado blanco, marisco, pescado azul, caviar, aves y quesos.

PALACIO DE BORNOS VERDEJO BRUT NATURE

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedad de Uva: 100% VERDEJO

VIÑEDO PROPIO

Superficie: 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: 9.000 kgs/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura Fermentación: 14 °C

Segunda fermentación: En botella (método tradicional)

Crianza en Botella: 36 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 80x120: 408 botellas.

Nº cajas por capa: 17

Nº de capas: 4

Nº de cajas por palet: 68

Código EAN bot.: 8420759000410

Código EAN caja: 8420759060414

