

# PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE VERDEJO

D.O. RUEDA



---

## Nota de cata

**Color:** Amarillo palido limpio y brillante.

**Aroma:** Intensidad aromatica alta, con buena complejidad aromatica , fruta de hueso, citricos y un toque herbaceo.

**Paladar:** Buena armonia y con buen quilibrio acidez y azucar lo que proporciona golosidad y paso de boca agradables.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 10-12°C

**Recomendaciones de maridaje:** Aperitivos suaves, pescados blancos de sabor suave y postres.

# PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE VERDEJO

D.O. RUEDA

## Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedades de Uva: 100% Verdejo

Cosecha: 2024

### 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: 15-16°C

Tiempo Fermentación: 10-12 días

## Datos Analíticos

Grado: 12%

Contiene sulfitos.

## Datos Logísticos

Botella: Vintage Sensacion Azul 75 cl

Tapón: Sintético

Caja: 6 Botellas

Dimensiones caja: 160 x 324 x 235 mm

Peso: 8 kg

Paletización: Palet Eur 80 x 120: 750 botellas

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 8420759000601

Código EAN caja: 18420759000608

