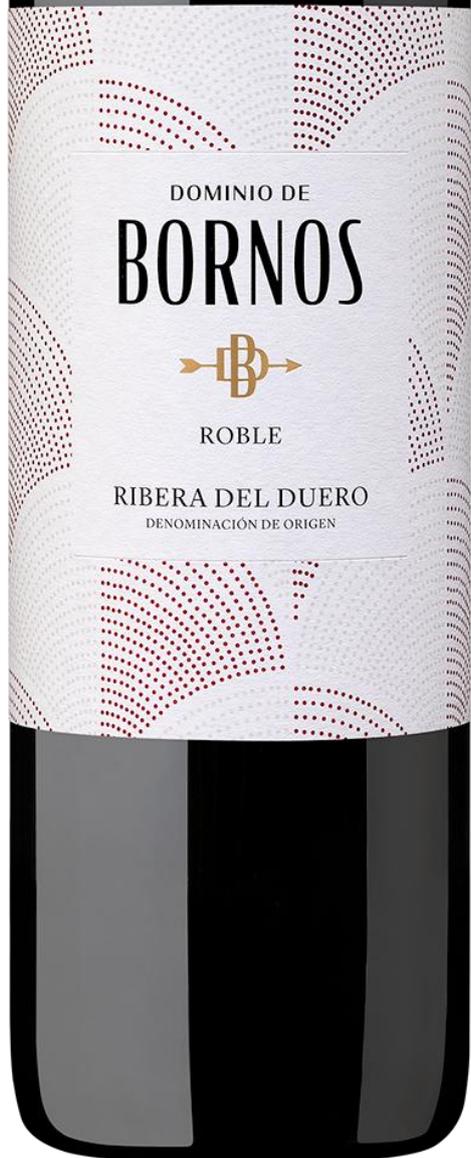




DOMINIO DE  
**BORNOS**

# DOMINIO DE BORNOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO



---

## Nota de cata

**Color:** Brillante, tonalidad rojo cereza intenso con ribete violáceo.

**Aroma:** Intensidad aromática alta, destacando frutas rojas sobre las ligeras notas de vainilla, coco y canela

**Paladar:** Equilibrado, suave y agradable. Persistencia alta.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** de 13° a 15° C.

**Recomendaciones de maridaje:** Embutidos, carnes asadas, pastas y guisos de pescado.

# DOMINIO DE BORNOS ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

## Datos Técnicos

**Denominación:** D.O. RIBERA DE DUERO

**Variedades de Uva:** TEMPRANILLO

**Cosecha:** 2023

### VIÑEDO

**Superficie viñedo propio:** 34 ha

**Ubicación:** Valbuena de Duero (Valladolid)

**Tipo de suelo:** Arcillosos y calcáreos

**Edad media del viñedo:** 25 – 35 años

**Altitud media:** 780 m

**Clima:** Pluviometría moderada-baja. Veranos secos e inviernos fríos con oscilaciones térmicas notables en las diferentes estaciones.

**Densidad de plantación:** 2.100 plantas/ ha

**Rendimiento:** de 3.000 a 5.000 kg/ha

**Tipo de plantación:** doble cordón royat.

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** manual

**Fecha Vendimia:** Última semana de Septiembre.

**Depósitos de Fermentación:** troncónicos de acero inoxidable

**Temperatura Fermentación:** 24-26 °C

**Tiempo de fermentación:** 12-15 días

**Tiempo en Barrica:** 3 meses

**Tipo de Barrica:** 30% americano- 70% Francés

**Tiempo en Botella:** 6 meses

## Datos Analíticos

**Grado:** 14%

Contiene sulfitos.

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa élite 75cl.

**Tapón:** Diam 1

**Caja:** 6 Botellas

**Dimensiones caja:** 23,0 x 32,0 x 15,5 cm.

**Peso:** 8 Kg

**Paletización:** Palet Euro 80X120: 750 Botellas.

**Nº cajas por capa:** 25

**Nº de capas:** 5

**Nº cajas por palet:** 125

**Código EAN bot.:** 8420759100219

**Código EAN caja:** 18420759100216

