

PALACIO DE BORNOS  
FERMENTADO EN  
BARRICA



  
PALACIO DE  
**BORNOS**  
D.O. RUEDA

## NOTA DE CATA

### Color

Amarillo intenso con tonos verdosos.

### Aroma

Alta intensidad aromática en la que se abre todo el abanico varietal de la uva Verdejo. Aromas cítricos ensamblados con herbáceos y matices anisados.

### Paladar

Excelente ataque en boca, estructurado, aterciopelado y persistente. Largo postgusto, con recuerdos a la complejidad de aromas observados en nariz.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

### Temperatura de servicio

De 10 a 15°C

### Maridaje

Quesos, mariscos, pescados y carnes a la brasa.

## RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro Bacchus2025
- 91 puntos Tim Atkin 2024
- 92 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de Oro Sélections Mondiales des Vins
- 92 puntos Guía Peñín 2022
- 92 puntos Guía Peñín 2021

### DATOS TÉCNICOS

**Denominación de Origen:** D.O. RUEDA

**Variedad de Uva:** 100% VERDEJO

**Cosecha:** 2024

### 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 media de plantación:** 2.976 cepas/ha

**Rendimiento:** 9.000 kg/ha

**Tipo de plantación:** Espaldera

### ELABORACIÓN

**Depósitos de Fermentación:** Barrica

**Temperatura de Fermentación:** 16-20°C

**Tiempo de fermentación:** 10-12 días

**Tiempo en barrica:** mínimo 4 meses

**Tipo de Barrica:** Francesa

### DATOS ANALÍTICOS

**Grado:** 13,5 %

Contiene sulfitos

### DATOS LOGÍSTICOS

**Botella:** Borgoña Musgo 75cl.

**Tapón:** Diam

**Caja:** 6 Botellas

**Dimensiones Caja:** 164 x 297 x 245 mm

**Peso:** 7.485 Kg.

**Paletización:** Palet Euro 80X120: 630 Botellas.

**Nº Cajas por capa:** 21

**Nº de capas:** 5

**Nº cajas por palet:** 105

**Código EAN bot.:** 8420759000137

**Código EAN caja:** 8420759060131

