

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC




PALACIO DE
BORNOS
D.O. RUEDA

NOTA DE CATA

Color

Amarillo pálido brillante.

Aroma

Aromas varietales intensos. Complejo, con notas de fruta tropical y toques herbáceos y minerales.

Paladar

Potente y elegante, bien equilibrado y de buena acidez. Paso de boca sabroso y fresco, persistente.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 10 a 12°C

Maridaje

Toda clase de pescado y marisco, sopas frías, paté, foie y quesos semicurados.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro Mundus Vini 2025
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2025
- 90 puntos Tim Atkin 2025
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2024
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2024
- Medalla de Oro Bacchus 2024
- 90 puntos Sommelier Edit Awards
- Medalla de Plata Mundus Vini 2023

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O. RUEDA
Variedad de Uva: 100% SAUVIGNON BLANC
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

Vendimia: Mecánica nocturna
Depósitos de Fermentación: Acero Inoxidable
con temperatura controlada
Temperatura de Fermentación: 14-16 °C
Tiempo de Fermentación: 12-16 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 13,5 %
Contiene sulfitos

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bordelesa Élite 75 cl
Tapón: Sintético
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 16 x 32 x 23,5 cm
Peso caja: 8 Kg
Paletización: Palet Euro 80x120: 750 botellas
Nº cajas por capa: 25
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 125
Código EAN bot.: 8420759000144
Código EAN caja: 8420759060056

