PALACIO DE BORNOS **VERDEJO** PALACIO DE m---m VERDEIO RUEDA



NOTA DE CATA

Color

Amarillo pajizo con reflejos 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

Intenso, sabroso y muy bien equilibrado. Fresca acidez, frutal y aromático en el postqueto.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio De 10 a 12°C

Maridaje

Pasta al pesto, quesos suaves, arroces y pescado azul.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos Decanter 2024
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruxellas 2023
- Medalla de Plata Mundus Vini 2023
- 90 puntos Guía Peñín 2022
- Medalla de Oro Sakura Awards 2021
- Medalla de Plata Mundus Vini 2021
- 90 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla de Plata Mundus Vini 2020.



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.

Fdad 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 Fecha de vendimia: Septiembre

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 Caia: 6 botellas

Dimensiones caja: 16 x 32 x 23,5 cm

Peso caia: 8 Kg

Paletización: Palet Euro 80×120: 750 botellas

Nº caias por capa: 25 Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 8420759000113 Código EAN caia: 8420759060117

