

PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE



NOTA DE CATA

Color

Amarillo pálido limpio y brillante.

Aroma

Intensidad aromática alta, con buena complejidad aromática, fruta de hueso, cítricos y un toque herbáceo.

Paladar

Buena armonía y con buen equilibrio acidez y azúcar lo que proporciona golosidad y paso de boca agradables.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 8 a 10°C

Maridaje

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

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro Mundus Vini 2025



DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedad de Uva: 100% VERDEJO

Cosecha: 2025

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

Depósitos de Fermentación: Acero Inoxidable con temperatura controlada

Temperatura de Fermentación: 15-16 °C

Tiempo de Fermentación: 10-12 días

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 12,5 %

Contiene sulfitos

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Vintage Sensacion Azul 75 cl

Tapón: Sintético

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 16 x 32,4 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.: 8420759000601

Código EAN caja: 18420759000608



PALACIO DE BORNOS

Ctra. Madrid - La Coruña km 170,6. 47490 Rueda (Valladolid)

📞 +34 983 868 116 🌐 www.palaciodebornos.com 📩 info@bornosbodegas.com