

PALACIO DE BORNOS VERDEJO



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 postgusto.

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: 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 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: Botella de cristal 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 palet: 25

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 842075900113

Código EAN caja: 8420759060117

