



BORNOS

FRIZZANTE



NOTA DE CATA

Color

Rosa fresca intenso con matices de rojo rubí.

Aroma

Intensidad alta, fresco y gran potencial a fruta roja (fresa, mora y grosella).

Paladar

Intenso, complejo, con buen equilibrio entre acidez y azúcar, aportando el carbónico la frescura. Claros recuerdos a fruta roja.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 6 a 8°C

Maridaje

Aperitivos, comidas ligeras y dulces.



BORNOS

FRIZZANTE

DATOS TÉCNICOS

ÁREA DE PRODUCCIÓN: Rueda

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

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

Maceración en frío: 7-8 horas

Depósitos de Fermentación: Isobáricos

Temperatura de Fermentación: 12-13 °C

Tiempo de Fermentación: 6-8 días

Embotellado: Isobárico

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 5,5 %

Contiene sulfitos.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña

Cápsula: Rosca

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 16,8 x 29,8 x 25,2

Peso: 8Kg.

Paletización: Palet Euro 80x120: 630 botellas.

Nº cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 105

Código EAN bot.: 8420759000403

Código EAN caja: 18420759000400

