

PALACIO DE BORNOS
FERMENTADO EN
BARRICA




PALACIO DE
BORNOS
D.O. RUEDA

NOTA DE CATA

Color

Amarillo intenso con tonos 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

Excelente ataque en boca, estructurado, aterciopelado y persistente. Largo postgusto, con recuerdos a la complejidad de aromas observados en nariz.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 10 a 15°C

Maridaje

Quesos, mariscos, pescados y carnes a la brasa.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata Decanter 2026
- Medalla de Oro Concurso Mundial de Bruselas 2026
- 93 puntos Tim Atkin 2026
- Gran Bacchus de Oro Bacchus 2026
- Medalla de Oro Bacchus 2025
- 91 puntos Tim Atkin 2024
- 92 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de Oro Sélections Mondiales des Vins
- 92 puntos Guía Peñín 2022
- 92 puntos Guía Peñín 2021

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

Depósitos de Fermentación: Barrica

Temperatura de Fermentación: 16-20°C

Tiempo de fermentación: 10-12 días

Tiempo en barrica: mínimo 4 meses

Tipo de Barrica: Francesa

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 13 %

Contiene sulfitos

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña Musgo 75cl.

Tapón: Diam

Caja: 6 Botellas

Dimensiones Caja: 164 x 297 x 245 mm

Peso: 7.485 Kg.

Paletización: Palet Euro 80X120: 630 Botellas.

Nº Cajas por capa: 21

Nº de capas: 5

Nº cajas por palet: 105

Código EAN bot.: 8420759000137

Código EAN caja: 8420759060131

