

PALACIO DE BORNOS

GRAN VINO

NOTA DE CATA

Color

Amarillo pajizo con tonos acerados y ribetes verdosos, limpio y brillante.

Aroma

Intensidad aromática alta y de gran complejidad. Aromas primarios de fruta blancas y herbáceos típicos de la variedad, ensablados con aromas secundarios, con notas de mantequilla y brioche, acompañado de un toque mineral aportado por el envase cerámico de su elaboración.

Paladar

Estructurado y muy equilibrado. Untuoso, sedoso y con un buen paso de boca, recordando sobre todo los aromas propios de la fermentación maloláctica que ya apreciamos anteriormente en nariz. Largo retrogusto.

DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen

D.O. RUEDA

Variedad de Uva

100% Verdejo

Cosecha

2024

Grado:

12,5 %

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Temperatura de servicio

De 10 a 12°C

Maridaje

Mariscos, todo tipo de pescados, arroces y carnes suaves.

RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata Decanter 2026
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2026
- 95 puntos TIM ATKIN 2026
- Medalla de Oro Bacchus 2026
- 94 puntos TIM ATKIN 2025



VIÑEDO

Ubicación: Situado al sureste de la D.O. Rueda por su altitud, caracterizado por su suelo y por la presencia de viñas viejas.

Altitud: Entre 800 y 950 metros sobre el nivel del mar, lo que favorece un equilibrio entre azúcar y acidez, aportando una mayor expresión al vino.

Clima: Continental, crucial para una buena maduración de la uva.

Suelos: Arenosos, pobres en nutrientes, con cantos rodados que facilitan el drenaje y regulan la temperatura, arcilla en profundidad que retiene la humedad y roca calcárea que aporta minerales al vino.

Edad del viñedo: Viñedos de más de 30 años.

Tipo de plantación: Viñedos en vaso de baja producción lo que da lugar a vinos más concentrados y complejos.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas, realizando una primera selección en campo en el momento de la vendimia y otra selección más exhaustiva en bodega.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa: Entre 48 y 72 horas.

Fermentación alcohólica: Espontánea, en ánforas cerámicas, con levaduras propias. De 10-12 días a temperatura de 18°C -20°C.

Fermentación maloláctica: Espontánea.

Crianza sobre lías: Mínimo 9 meses, con continuos batonages al inicio de crianza, que posteriormente se van espaciando en el tiempo en función de la evolución y cata de vino.

Crianza en botella: Mínimo 9 meses antes de su salida al mercado.

DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Borgoña Regain Musgo

Tapón: Natural

Caja: 3 botellas

Dimensiones caja: 29,6 x 33 x 93 cm

Peso caja: 6,35 Kg

Paletización: Palet Euro 80x120: 720 botellas

Nº cajas por capa: 8

Nº de capas: 8

Nº de cajas por palet: 64

Código EAN bot.: 8420759000106

Código EAN caja: 48420759000104



PALACIO DE BORNOS

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

+34 983 868 116



www.palaciodebornos.com



info@bornosbodegas.com