



# PALACIO DE BORNOS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

---

## Nota de cata

**Color:** Amarillo intenso con tonos verdosos.

**Aroma:** Alta intensidad, franco, con gran complejidad aromática proporcionada por la madera (ahumados, vainilla), ensamblada con la fruta y un toque vegetal.

**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: 12 a 15°C.

Recomendaciones de maridaje: Quesos, mariscos, pescados y carnes a la brasa.

# PALACIO DE BORNOS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

## Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA  
Variedades de Uva: 100% VERDEJO  
Cosecha: 2015

### VIÑEDO PROPIO

Superficie total: 308 ha  
Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)  
Tipo de Suelo: Estructurado y 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: 6.000 kgs/ha  
Tipo de plantación: Vaso

### 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 %  
Acidez total: 6 g/l  
Azúcar residual: 1,5 g/l

## Datos Logísticos

Botella: Bodelesa Élite 75cl.  
Tapón: Diam  
Caja: 6 Botellas  
Dimensiones Caja: 16 x 32 x 23,5 cm  
Peso: 7.485 Kg.  
Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.  
Nº Cajas por capa: 25  
Nº de capas: 5  
Nº cajas por palet: 125  
Código EAN bot.: 8420759000137  
Código EAN caja: 8420759060131

