



# PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE

D.O. RUEDA

---

## Nota de cata

**Color:** Amarillo pálido, con reflejos pajizos.

**Aroma:** Intensidad aromática alta, con recuerdos a frutas tropicales maduras.

**Paladar:** Buena estructura y equilibrio azúcar- acidez. Paso de boca agradable y untuoso, con recuerdos de los matices tropicales que se aprecian en nariz.

---

## Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 8 a 10°C.

Recomendaciones de maridaje: Aperitivos, foie, todo tipo de queso y postres.

# PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE

D.O. RUEDA

## Datos Técnicos

**Denominación de Origen:** D.O. RUEDA  
**Variedades de Uva:** 100 % Sauvignon Blanc  
**Cosecha:** 2017

### VIÑEDO PROPIO

**Superficie total viñedo:** 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 kgs/ha  
**Tipo de plantación:** Espaldera

### ELABORACIÓN

**Vendimia:** Mecánica  
**Depósitos de Fermentación:** Acero inoxidable con temperatura controlada.  
**Temperatura Fermentación:** 14-16°C  
**Tiempo Fermentación:** 10-12 días

## Datos Analíticos

**Grado:** 11,5 %  
**Acidez total:** 5,3 g/l  
**Azúcar residual:** 33 g/l

## Datos Logísticos

**Botella:** Bordelesa 50 cl  
**Tapón:** Sintético  
**Caja:** 12 botellas  
**Dimensiones caja:** 20 x 31 x 26 cm  
**Peso:** 11,1 Kg  
**Paletización:** Palet Euro 80x120: 1.080 botellas.  
**Nº cajas por capa:** 18  
**Nº de capas:** 5  
**Nº de cajas por palet:** 90  
**Código EAN bot.:** 8420759000182  
**Código EAN caja:** 8420759120187

