



LA CAPRICHOSA VERDEJO SOBRE LÍAS Palacio de Bornos

D.O. RUEDA

Nota de cata

Color: Amarillo pálido, con reflejos verdosos.

Aroma: Intensidad aromática alta, marcada por un amplio abanico de aromas varietales (heno, balsámicos, cítricos), con un aporte de madurez fruto del trabajo con las lías.

Paladar: Buena estructura, equilibrado, untuoso, aterciopelado y de postgusto largo, recordando los aromas percibidos en nariz.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 10 a 12 °C

Recomendaciones de maridaje: Mariscos, pescados, foie, quesos curados

LA CAPRICHOSA Palacio de Bornos

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedad de Uva: 100 % VERDEJO

Cosecha: 2017

VIÑEDO PROPIO

Superficie: 308 ha

Ubicación: Rueda, Pollos y La Seca (Valladolid)

Tipo de suelo: estructurado, equilibrado, pedregoso y con textura franco arenosa.

Edad del viñedo (La Caprichosa): más de 30 años

Altitud: 750 m

Clima: Mediterráneo con influencia continental

Densidad de plantación: 2.222 cepas/ha.

Rendimiento: 4.000 kg/ha.

Tipo de plantación: Vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual, en cajas y mesa de selección.

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada

Temperatura de Fermentación: 14 °C

Tiempo de Fermentación: 15 días

Permanencia sobre lías: 4 meses

Datos Analíticos

Grado: 13 %

Acidez total: 5,4 g/l

Azúcar residual: 2,2 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75 cl

Tapón: Diam 3

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 23x32x15,5 cm

Peso: 8 Kg.

Paletización: Palet Euro 80x120: 750 botellas.

Nº cajas por capa: 25

Nº de capas: 5

Nº de cajas por palet: 125

Código EAN bot.: 8420759001127

Código EAN caja: 18420759001124

