

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA



Nota de cata

Color: Amarillo pálido brillante.

Aroma: Aromas varietales intensos. Complejo, con notas de fruta tropical y toques herbáceos y minerales.

Paladar: Potente y elegante, bien equilibrado y de buena acidez. Paso de boca sabroso y fresco, persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: de 10 a 12°C.

Maridaje: Toda clase de pescado y marisco, sopas frías, paté, foie y quesos semicurados.



Premios

- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2018
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2018
- Medalla de Plata Teksom International Wine Awards 2017
- Medalla de Oro Concours Mondial du Sauvignon 2016
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2016
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2016
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2015
- Medalla de Plata Asian Wine Trophy 2015
- Medalla de Plata International Wine Challenge 2010

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA
Variedades de Uva: 100 % Sauvignon Blanc
Cosecha: 2018

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

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

Datos Analíticos

Grado: 13,5 %
Acidez total: 5,4 g/l
Azúcar residual: 1,4 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa Élite 75 cl
Tapón: Sintético
Caja: 12 botellas
Dimensiones caja: 31,5 X 32 X 23,5 cm
Peso: 15 Kg
Paletización: Palet Euro 80x120: 720 botellas.
Nº cajas por capa: 12
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 60
Código EAN bot.: 8420759000144
Código EAN caja: 8420759120149

