

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.



Histórico Premios:

- Medalla de Plata Mundus Vini 2023
- Medalla de Plata Mundus Vini 2020
- Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2019
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2019
- Medalla de Oro Challenge International du Vin 2018
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2018
- Medalla de Plata Texpom International Wine Awards 2017

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedades de Uva: Sauvignon Blanc

Cosecha: 2023

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%

Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bodelesa Élite 75 cl

Tapón: Sintético

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 16 X 32 X 23,5 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.: 8420759000144

Código EAN caja: 8420759060056

