

PALACIO DE BORNOS BRUT NATURE

D.O. RUEDA



Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Burbuja: Esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.

Aroma: Alta intensidad en nariz, con gran integración entre los aromas primarios (uva madura) y los derivados de la segunda fermentación (almendras y cacahuetes).

Paladar: Redondo en boca, con excelente estructura.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 8ºC.

Recomendaciones maridaje: Pescado blanco, marisco, pescado azul, caviar, aves y quesos.

Palacio de Bornos. Ctra. Madrid – La Coruña km 170,6. 47490 Rueda (Valladolid) T +34 983 868 116
www.palaciodebornos.com // info@bornosbodegas.com

PALACIO DE BORNOS VERDEJO BRUT NATURE

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA
Variedad de Uva: 100% VERDEJO

VIÑEDO PROPIO
Superficie: 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: 9.000 kgs/ha
Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN
Vendimia: Manual seleccionada
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura Fermentación: 14 ºC
Segunda fermentación: En botella (método tradicional)
Crianza en Botella: 36 meses



Datos Analíticos

Grado: 12 %

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa cava 75 cl.
Corcho: Cava doble arandela
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 18 x 31,6 x 27 cms
Peso: 10 Kg
Paletización: Palet Euro 80×120: 408 botellas.
Nº cajas por capa: 17
Nº de capas: 4
Nº de cajas por palet: 68
Código EAN bot.: 8420759000410
Código EAN caja: 8420759060414

Palacio de Bornos. Ctra. Madrid – La Coruña km 170,6. 47490 Rueda (Valladolid) T +34 983 868 116
www.palaciodebornos.com // info@bornosbodegas.com