



PALACIO DE
BORNOS

PALACIO DE BORNOS
Brut-Nature

NOTAS 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

Consumo: Temperatura de servicio 8 °C

PACKAGING

BOTELLA: Cava verde 75 cl.

CORCHO: Cava doble arandela

CAPSULA: Complejo

CAJA: 6 botellas

DIMENSIONES CAJA:
31,5 X 27 X 18 cm

PESO: 10,5 Kg.

PALETIZACIÓN:

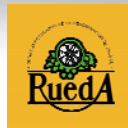
PALET EURO 80X120: 408 botellas

Nº CAJAS POR CAPA: 17

Nº DE CAPAS: 4

Nº CAJAS POR PALET: 68

CODIGO EAN BOT.: **8420759000410**



DATOS TÉCNICOS

Denominación: D.O RUEDA

Varietades de Uva: 100% Verdejo

Área de Producción: Rueda

VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 20 Ha

Tipo de Suelo: arcilloso

Edad media del viñedo: 12-14 años

Densidad de Plantación: 2200 cepas / Ha

Rendimiento: 60 hls./ha

Tipo de plantación: espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: manual seleccionada

Levaduras: seleccionadas

Fermentación: acero inoxidable

Temperatura de fermentación: 14°C

Tiempo de fermentación: 10- 12 días

Filtración: Con tierras diatomeas

Clarificación: Con bentonita

Segunda fermentación: en botella (método tradicional)

Crianza en Botella: 36 meses

DATOS ANALÍTICOS

GRADO:	12 %
ACIDEZ TOTAL:	5,7 g/l
SO2:	12 mg/l
AZÚCAR RESIDUAL:	2 g/l
PH:	3.2

Recomendaciones maridaje: Pescado blanco, Mariscos, Pescado azul, Caviar, Aves, Quesos.

BORNOS
BODEGAS & VIÑEDOS