

PALACIO DE  
**BORNOS**

PALACIO DE BORNOS  
Brut

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo pajizo con irisaciones doradas.

**Burbuja:** Fina, redondeada y bien integrada.

**Aroma:** Potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres.

**Paladar:** Amplio y fresco en boca, con gran estructura.

### RECOMENDACIONES

**Consumo:** Temperatura de servicio 12-14° C

### PACKAGING

**BOTELLA:** Cava verde 75 cl.

**CORCHO:** Cava doble arandela

**CAPSULA:** Complejo

**CAJA:** 6 botellas

**DIMENSIONES CAJA:**  
31,5 X 27 X 18 cms

**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.: 8420759000427



### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** D.O RUEDA

**Varietades de Uva:** 100% VERDEJO

**Área de Producción:** Rueda

#### VIÑEDO

Superficie viñedo propio: 20 Has

Tipo de Suelo: Pedregosa parda, rica en Ca y Mg.

Edad media del viñedo: más de 15 años

Densidad de Plantación: 2.222 cepas/ha

Rendimiento: 65 hls./ha

Tipo de plantación: espaldera

#### ELABORACIÓN

Vendimia: mecánica

Levaduras: seleccionadas

Fermentación: acero inoxidable

Temperatura de fermentación: 16°C

Tiempo de fermentación: 10 días

Filtración: Con tierras diatomeas

Clarificación: Con bentonita

Segunda fermentación: en botella (método tradicional)

Crianza en rima: 24 meses

### DATOS ANALÍTICOS

GRADO :	12%
ACIDEZ TOTAL:	5,7 g/l
SO2:	<180 mg/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<9 g/l
PH:	3,25 – 3,35

**Recomendaciones maridaje: Pescado blanco y azul, Mariscos, Aves, Carnes blancas, Verduras, Quesos.**

**BORNOS**  
BODEGAS & VIÑEDOS