



PALACIO DE BORNOS ROSADO SEMISECO

D.O. RUEDA

PALACIO DE
BORNOS

PALACIO DE
BORNOS

ROSADO
SEMISECO
MÉTODO TRADICIONAL

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nota de cata

Color: Rosa fresca intenso, con ligeros matices violáceos de juventud.

Aroma: Muy intenso potencial aromático, con notas de frutas rojas (fresa, cereza...) y toques florales.

Paladar: Fresco y muy agradable en boca, con equilibrada acidez y potente retro-nasal.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 10 a 12°C.

Recomendaciones de maridaje: Pastas, arroces, pescados, mariscos y dulces.

PALACIO DE BORNOS ROSADO SEMISECO

D.O. RUEDA

Datos Técnicos

Denominación de Origen: D.O. RUEDA

Variedades de Uva: 100 % Tempranillo

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: 6.500 kg/ha

Tipo de plantación: Espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada.

Temperatura Fermentación: 14-16 °C

Tiempo Fermentación: 15-17 días

Tiempo en botella: 9 meses

Datos Analíticos

Grado: 11,5 %

Acidez total: 5,5 g/l

Azúcar residual: 29 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa cava 75 cl

Tapón: Cava doble arandela

Caja: 6 botellas

Dimensiones caja: 8 x 31,6 x 27 cms

Peso: 10 Kg.

Paletización: Palet Euro 80x120: 408 botellas.

Nº cajas por capa: 17

Nº de capas: 4

Nº de cajas por palet: 68

Código EAN bot.: 8420759000441

Código EAN caja: 8420759060315

