



BUYANTÉ

SPUMATTO ROSÉ

BODEGAS DEL SAZ
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



BUYANTÉ

SPUMATTO ROSÉ

Denominación de origen:

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

Varietal:

TEMPRANILLO.

Elaboración:

Maceración Prefermentativa en frío. Fermentación a baja temperatura durante 12 días.

Nota de cata:

Rosa carmín intenso. Ribete muy vivo con tonos azulados. Llamativo y brillante.

Penetrantes e intensos aromas de fresas frescas y grosella bien combinados con notas florales de violeta y algunos lácteos (yogur de fresa).

Se ofrece en boca ágil y goloso. Es robusto y delicado al mismo tiempo. La acidez y su ligera efervescencia aportan una llamativa frescura. Placentera huella de fruta en el final de boca.

Temperatura de consumo: 3 - 6 °C.



SPUMATTO GOLD



SPUMATTO ROSÉ

Denomination of origin:

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

Variety:

TEMPRANILLO.

Elaboration:

Cold maceration. Fermentation at low temperature during 12 days.

Tasting notes:

Intense pink color. Very living border with bluish tones. Showy and brilliant.

Penetrating and intense aromas of fresh strawberries and redcurrant well combined with floral notes of violet and some milk reminiscent (strawberry yogurt).

Serving temperature: 3 - 6 °C.

BOTELLA / BOTTLE Cava standard 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE

CIERRE / STOPPER Tapón de corcho / Cork Tap

EMBALAJE / PACKING

Caja 6 botellas / 6-Bottle case
LARGO / LENGTH 272 mm
ANCHO / WIDTH 182 mm
ALTO / HEIGHT 323 mm
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 10,5 Kg

EUROPALET / EUROPALLET 80x120

LARGO / LENGTH 1.200 mm
ANCHO / WIDTH 800 mm
ALTO / HEIGHT 1.710 mm
VOLUMEN / VOLUME 1,640 m³

CAJAS x PALET / CASES x PALLET 125
CAJAS x FILA / CASES PER LAYER 25
FILAS / LAYERS 5
BOTELLAS x PALET / BOTTLES x PALLET 750
PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT 996 Kg