



BUYANTÉ

FRIZZANTE

BODEGAS DEL SAZ
THE EXCELLENCE ORIGIN 1930



BUYANTÉ

FRIZZANTE

Denominación de origen:

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

Varietal:

AIRÉN-MOSCATEL.

Elaboración:

Maceración Pelicular 3h. Desfangado estático.

Nota de cata:

A la vista presenta un color amarillo pálido acerado con reflejos verdosos y presencia de fina y burbuja.

En fase olfativa destacan intensos aromas de fruta fresca y notas cítricas bien ensambladas con recuerdos florales.

Gran frescura y delicada efervescencia dan forma a una boca alegre y con gran peso de fruta.

Temperatura de consumo: 3 - 6 °C.



FRIZZANTE

Denomination of origin:

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

Variety:

AIRÉN-MOSCATEL.

Elaboration:

Maceration during 3 hours and static racking.

Tasting notes:

At sight it presents a pale yellow color steeled with greenish reflexes and presence of fine bubbles.

On nose they emphasize intense aromas of fresh fruit and citric notes well assembled with floral memories.

Big freshness and delicate effervescence give form to a happy mouth and with big fruit weight.

Serving temperature: 3 - 6 °C.

BOTELLA / BOTTLE Rihn Renane 750 ml

CÓDIGO EAN / EAN CODE 8437004024251

CIERRE / STOPPER Tapón de rosca / Screw Tap

EMBALAJE / PACKING

Caja 6 botellas / 6-Bottle case

| | |
|---------------------------|----------|
| LARGO / LENGTH | 230 mm |
| ANCHO / WIDTH | 160 mm |
| ALTO / HEIGHT | 340 mm |
| PESO TOTAL / TOTAL WEIGHT | 6,965 Kg |

EUROPALET / EUROPALET 80x120

| | |
|------------------|----------------------|
| LARGO / LENGTH | 1.200 mm |
| ANCHO / WIDTH | 800 mm |
| ALTO / HEIGHT | 1.750 mm |
| VOLUMEN / VOLUME | 1,680 m ³ |

| | |
|-------------------------------------|--------|
| 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 |