



VINHO TINTO FRANCÊS

CONTREFORT DE BAQUE

Em meio às colinas pedregosas de Bordeaux, o Contrefort de Baque expressa a harmonia entre tradição e vitalidade. Produzido a partir de Merlot e Cabernet Sauvignon, é um vinho que traduz o equilíbrio clássico da região: corpo estruturado, taninos suaves e aromas de frutas maduras com sutis notas de especiarias.

Elegante e gastronômico, foi criado para acompanhar a mesa com autenticidade e prazer, revelando o melhor do caráter bordelês em cada taça.



Denominação
AOP Bordeaux



Teor Alcoólico
13% Vol.



Uvas
Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%
Solo: Seixos, cascalho e areia



Vinificação
Maceração termorregulada



Harmonização
Ideal com carne bovina, porco assado, prato de cogumelos, caça, queijos variados

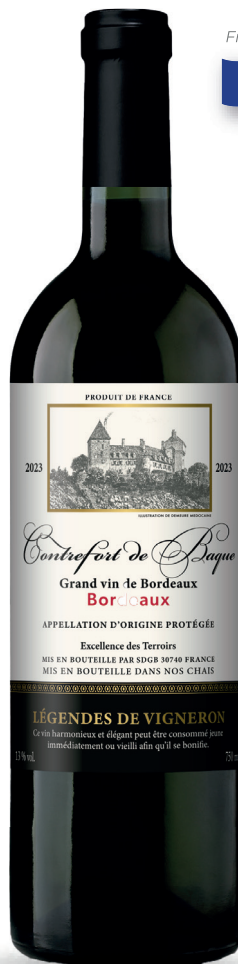


Temperatura de Serviço
Servir entre 15 e 18°C



Envelhecimento
Pronto a beber - 3 anos

Francês



| CÓD. | DESCRIÇÃO | CÓD. DE BARRAS | CÓD. DE BARRAS CX |
|-------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| 31856 | VINHO BOURDEAUX 750ML CONTREFORT | 3760217673790 | 37602176737908 |

| QTD. CX | DIMENSÕES DA CX | PESO CX | PALETIZAÇÃO | PESO PALLET |
|---------|----------------------|---------|---|-------------|
| 6 Unid. | 22,8 x 15,4 x 30,3cm | 7,2 kg | 1.080 Garrafas: 30 caixas x 6 camadas (180 cx.) | 1.296 kg |