



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA



ALA DOS NAMORADOS



TIPO / TYPE: **Branco / White wine** GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **9,5%**



Fernão Pires
Tamarez

ENÓLOGO / OENOLOGIST: **António Ventura**

ENOLOGIA: Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente. A fermentação alcoólica foi efectuada durante 12 dias em cubas de inox à temperatura controlada de 18°C.

ENOLOGY: Wine produced with grapes harvested and selected. The alcoholic fermentation for 12 days took place in stainless steel vats with controlled temperature of 18°C.



Cor citrina, vinho de aroma e sabor frutado com algum floral, denotando ligeiro acidulo e frescura.

Citrine color, Wine with fruity and some floral flavor, slightly acidic and freshness.



Deve ser bebido entre 6 a 8° C.

Should be served between 6° and 8°C.



Excelente como aperitivo ou a acompanhar aves brancas, peixes grelhados e saladas.

Its freshness make it a great wine to combination an aperitif or a great combination with white meat, grilled fish and salads.