



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA



ALA DOS NAMORADOS



TIPO / TYPE: **Rosé / Rosé wine**

GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **10,5%**



Castelão

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 rosada, aromas de frutos vermelhos e bagas silvestres, com boca bem balanceada, taninos muito suaves, acidez e frescura convivem em boa harmonia.

Ruby color, mature red fruits on the aroma, soft mouth whit velvet tannins and balanced on the finish.



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.