



ADEGA COOPERATIVA  
DA BATALHA



# CRUZ D'AVIZ

1 Litro



TIPO / TYPE: **Branco / White wine** GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **12%**



Fernão Pires  
Rabo de Ovelha  
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. Aromas de frutos tropicais e mineral, boca fresca com boa acidez final e excelente equilíbrio.**

*Citrine color, with an aromatic hint and flavour of tropical fruit. Slightly acidic and balanced on the finish.*



**Deve ser bebido entre 7 a 10° C.**

*Should be served between 7° and 10°C.*



**Pratos de peixe e carnes brancas.**

*Great combination with fish dishes and white meats.*