



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA

DOC'S

Denominação de Origem Controlada



REAL BATALHA

Encostas D'Aire



TIPO / TYPE: **Tinto / Red wine**

GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **13,5%**



Baga
Castelão

ENÓLOGO / OENOLOGIST: **António Ventura**

ENOLOGIA: Produzido a partir das castas Baga e Castelão, de vinhas em solos argilosos com declive pronunciado, vindimadas em final de Setembro, com tempo seco e vinificado em cubas de inox a temperatura de 26°C, com maceração prolongada. Estágio prolongado em barricas de carvalho.

ENOLOGY: Produced from Baga and Castelão grapes from vineyards in clayey soils with pronounced slope, harvested in late September, with dry weather and vinified in stainless steel vats at a temperature of 28°C, with maceration. Extended Stage in oak casks.



Cor rubi, com aromas de compota de ameixa e frutos secos, boca envolvente e redonda, com taninos suaves de qualidade que garantem boa evolução em garrafa.

Ruby color, with plum compote aromas and nuts, engaging mouth and round, with soft tannins that ensure quality good evolution in the bottle.



Deve ser bebido entre 16 a 18° C.

Should be served between 16° and 18°C.



Acompanha pratos de carne vermelha e caça.

Great combination with several red meat dishes and game.

Este vinho é lançado por ano de colheita

This wine is released by year of harvest