



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA

REGIONAL



VILLA FACAIA




TIPO / TYPE: **Branco / White wine** GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **10%**

 **Fernão Pires**
Arinto
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 6 a 8° C.

Should be served between 6° and 8°C.



Acompanha mariscos, pratos de peixe e carnes brancas.

Great combination with seafood, fish dishes and white meats.