



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA

REGIONAL



VILLA FACAIA



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

GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **13%**



Baga
Castelão
Trincadeira

ENÓLOGO / OENOLOGIST: **António Ventura**

ENOLOGIA: Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente. A fermentação alcoólica foi efectuada em cubas de inox com temperatura controlada de 26°C.

ENOLOGY: Wine produced with grapes harvested and selected. The alcoholic fermentation took place in stainless steel vats with controlled temperature of 26°C.



Cor rubi, aromas com frutos vermelhos maduros e compotas, boca redonda com taninos macios e um aroma equilibrado no final.

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



Deve ser bebido entre 15 a 17° C.

Should be served between 15° and 17°C.



Acompanha pratos de carne vermelha e caça.

Great combination with several red meat dishes and game.