



ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA

DOC

Denominação de Origem Controlada

REAL BATALHA 60 ANOS RESERVA 2017

Sub-Região DOP - Encostas D'Aire

TIPO / TYPE: **Tinto / Red wine** GRAU ALCOÓLICO / ALCOHOL: **14%**

No 60º aniversário, a Adega Cooperativa da Batalha assinala esta efeméride com o que de melhor sabe fazer: um vinho especial. O Real Batalha é pretexto para brindar à paz e assinalar todos os momentos e celebrações importantes das nossas vidas.

A Adega Cooperativa da Batalha mantém, desde 1959, a arte de fazer vinhos especiais, aproveitando de forma magistral as vinhas trabalhadas por mãos hábeis e dedicadas que envolvem o Mosteiro da Batalha. Uma associação única, que cruza um dos monumentos mais visitados de Portugal e classificado como Património da Humanidade, pela UNESCO, a vinhos sóbrios, com carácter e dotados de forte personalidade.

Produzido nas Encostas d'Aire, este tinto rico em sabor e aromas assinala os 60 anos da Adega Cooperativa da Batalha, celebrando a memória de quem o saboreia e desfruta.

ENÓLOGO / OENOLOGIST: António Ventura e Sílvia Pereira

ENOLOGIA: Após maceração pré-fermentativa a frio durante 48h o vinho fermentou em pequenas cubas de aço inox durante 10 dias a temperatura de 24° C após a qual permaneceu em "cuvaison" com as massas durante 30 dias.

O estágio decorreu durante 10 meses em barricas novas de carvalho nacional (60%) e barricas usadas de carvalho francês (40%)



Cor rubi e intensa, aromas com excelente definição onde se salientam notas mentoladas (balsâmicas) e bagas de bosque com algumas nuances de madeira de estagio onde permaneceram.

Boca fresca e intensa dominada por acidez viva, mas equilibrada e taninos maduros e sedosos bem integrados na estrutura do vinho, a proporcionarem final intenso e de excelente persistência.



Deve ser bebido entre 16° e 18° em copo de pé alto.



Ideal para acompanhar pratos de caça, aves de capoeira e peixes gordos no forno.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS:

ACIDEZ VOLÁTIL: 5,2 g ác/l

AÇUCAR RESIDUAL: 2 g/l

