

CATARINA BRANCO 2023



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Fernão Pires (60%)
Chardonnay (25%)
Arinto (15%)



A casta Chardonnay fermentou parcialmente e estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês



Argilo-calcário



75cl | 150 cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,255 x 0,172 x 0,308 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

HISTÓRIA

Produzido desde a colheita de 1981, em homenagem a D.Catarina de Bragança, princesa de Portugal e rainha de Inglaterra foi a primeira marca Portuguesa de vinho branco a fermentar parcialmente em barricas de madeira nova. É das referências mais antigas da empresa, tendo trazido um novo estilo de vinho branco à realidade vinícola de Portugal.

PERFIL

Vinho produzido com as duas variedades brancas portuguesas principais da Península de Setúbal, Fernão Pires e Arinto e a casta branca mais famosa do Mundo, Chardonnay, de vinhas orientadas a norte, plantadas em solos argilo-calcários, nas encostas de Azeitão, da Península de Setúbal. Em 2023, um ano com pouca chuva e temperaturas altas no verão, originou maturações das uvas cedo. O Fernão Pires e o Chardonnay, foram vindimados na segunda semana de agosto; o Arinto, variedade mais tardia, teve a sua maturação ótima já em setembro na 2ª quinzena. Tanto o mosto Fernão Pires como o mosto Arinto fermentaram separadamente em depósitos de aço inox; parte do Chardonnay fermentou em barricas de madeira nova de carvalho francês, tendo estagiado nessas mesmas barricas 6 meses com "batonnage". O lote final foi realizado no início de Fevereiro de 2024 tendo sido logo engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Esta colheita de 2023, de cor amarela pálida, apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral; na boca estas impressões são confirmadas com notas de fruta amarela, como o pêssigo e o ananás, combinadas com sensações subtis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo. Tem capacidade de envelhecimento positivo em garrafa ganhando complexidade com o tempo, realçando-se notas de frutos secos e maior complexidade.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5
PH: 3,22
SO₂: 120
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,9
ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão numa oposição de sabores.

Revisto em 09/05/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt