

CATARINA LOW ALCOHOL 2025

VINHO COM TEOR ALCOÓLICO REDUZIDO



6
%vol



6°C - 8°C



Fernão Pires (62%)
Chardonnay (28%)
Arinto (10%)



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



Argilo-calcário



75cl



Caixa 6uni.

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



João Ramos

PERFIL

Vinho de baixo teor alcoólico, produzido a partir de castas brancas selecionadas na Península de Setúbal, provenientes de vinhas orientadas a norte, plantadas em solos argilo-calcários nas encostas de Azeitão. As uvas foram vindimadas no seu ponto ideal de maturação, privilegiando a frescura, o equilíbrio ácido e a expressão aromática.

Após a fermentação alcoólica, o vinho é submetido a um processo de redução parcial do teor alcoólico, cuidadosamente controlado, permitindo preservar a estrutura, os aromas e a identidade do vinho de origem. O resultado é um vinho equilibrado, fresco e expressivo, que alia a elegância do Catarina a um perfil mais leve e contemporâneo.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela pálida e brilhante, apresenta um aroma fresco e delicado, com notas florais e cítricas, complementadas por nuances de fruta branca e fruta de caroço, como maçã e pêssego, e uma subtil componente mineral.

Na boca revela-se leve, equilibrado e refrescante, com boa vivacidade e uma acidez harmoniosa que realça o perfil frutado. O final é fresco, limpo e agradável, refletindo um estilo elegante e versátil, pensado para um consumo descontraído e atual.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL



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.

HISTÓRIA

O Catarina Low Alcohol surge como uma extensão natural do legado iniciado em 1981 com o Catarina clássico, referência pioneira e emblemática da Bacalhôa, refletindo a capacidade da marca em acompanhar a evolução dos hábitos de consumo e as novas tendências, sem abdicar da identidade e da qualidade que sempre definiram este vinho, mantendo vivo o seu espírito inovador num contexto mais contemporâneo e diversificado.

Revisto em 07/04/2026



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