

CATARINA ROSÉ 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Castelão (40%);
Cabernet Sauvignon (60%)



N/A



Argilo-calcário e Arenoso



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

Para este rosé, foram selecionadas duas castas de grande importância para a nossa região e para a nossa empresa. O emblemático Castelão (40%), a casta tinta mais representativa da Península de Setúbal, e o distinto Cabernet Sauvignon (60%), casta de renome mundial, amplamente reconhecida pelos célebres vinhos de Bordéus. Após uma rigorosa amostragem das uvas na vinha, determinaram-se as datas ideais para a vindima. O Castelão, cultivado na vinha do Pinheiro Ramudo, foi colhido em meados de setembro de 2025, enquanto o Cabernet Sauvignon, proveniente da vinha da Catarina, entrou na adega no final do mesmo mês. À chegada à adega, as uvas foram arrefecidas e submetidas a uma prensagem suave. O mosto obtido foi clarificado e fermentado a baixas temperaturas (10-12°C), permitindo uma fermentação lenta, essencial para a preservação dos aromas primários de cada casta. O lote final foi elaborado em fevereiro de 2026 e engarrafado em fevereiro do mesmo ano. O Castelão confere ao vinho aromas de frutos vermelhos, como morango e amora, enquanto o Cabernet Sauvignon acrescenta notas florais de violeta e nuances de frutos silvestres.

NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o Catarina Rosé 2025 é marcado por perfumes de violetas e frutos do bosque; na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final elegante, cheio, muito mineral e fresco.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,17

SO 2: 108

PH: 3,15

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,48

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

HISTÓRIA

O Catarina nasceu na colheita de 1981, em homenagem a D. Catarina de Bragança, princesa de Portugal e rainha de Inglaterra e foi a primeira marca portuguesa de vinho branco a fermentar parcialmente em barricas de madeira nova. Em 2018 surge o Catarina tinto, ao qual em 2021 se junta para completar o trio, o Catarina Rosé, que tal como o branco, se destaca pela sua apresentação jovial, irreverente e fresca, traduzindo o terroir da Península de Setúbal e transmitindo a evolução permanente da marca.

Revisto em 22/05/2026



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