

CATARINA

BRANCO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



10°C - 12°C



Fernão Pires (78%)
Chardonnay (15%)
Arinto (7%)



Fermentação e estágio parcial em barrica



Argilo-calcário



75cl / 150 cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,58 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

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. A Fernão Pires, casta muito temporã, foi vindimada na última semana de Agosto sendo logo seguida pela Chardonnay. Já a uva Arinto, variedade mais tardia, teve a sua maturação ótima na 1ª quinzena de Setembro. 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 4 meses com "batonnage". O lote final é realizado no final de Fevereiro do ano seguinte à vindima, tendo sido logo engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela pálida, apresenta-se muito elegante de aroma, com apontamentos florais e de frutos amarelos, alperce, pêssago, algum tropical de ananás, com leves notas tostadas da madeira. A boca é cremosa, avelanada, com frescor citrino a prolongar o final. Com o tempo em garrafa ganhará ainda mais complexidade.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,20

SO₂ 110

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 1,1

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

É grande companhia de sopas e pratos de peixe no forno, bacalhau e mesmo algumas carnes de aves, ou cozinha indiana. Excelente com queijos de ovelha pouco curados, como o de Azeitão.

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.

Revisto em 07/06/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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