

CATARINA

TINTO 2018



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



16°C - 18°C



Castelão (66%)
Alicante Bouschet (34%)



Arenoso



Estágio parcial em barrica



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,263 x 0,178 x 0,306 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Produzido a partir das castas Castelão e Alicante Bouschet, plantadas nos melhores solos arenosos de Palmela, na Península de Setúbal, onde as uvas apresentam excelentes condições de maturação que enaltecem a personalidade de cada uma das variedades. Estas uvas Castelão e Alicante Bouschet encontram ali o “terroir” ideal para originar vinhos ricos, encorpados, cheios na boca, elegantes e complexos. As duas variedades foram vinificadas separadamente usando-se o método tradicional os vinhos resultantes mantidos à parte até à criação do lote final. Metade do vinho estagiou durante 10 meses em barricas de carvalho francês de segunda e terceira utilização.

NOTAS DE PROVA

De cor profunda, muito rico e concentrado nos aromas e sabores, com notas de fruta encarnada e bagas maceradas, combinadas com “nuances” tostadas e abaunilhadas bem integradas sobre uma estrutura firme, mas elegante. Complexo e longo, apresenta bom potencial de guarda.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 14

ACIDEZ TOTAL (g/l): 5,8

pH: 3,56

SO₂: 110

AÇÚCAR TOTAL (g/l): 5,9

GASTRONOMIA

Pelo seu equilíbrio, o Catarina tinto é um vinho bastante versátil à mesa, adaptando-se a uma enorme variedade de pratos: entradas com enchidos e charcutaria, carnes de aves, vitela, porco, e ainda massas com molho de tomate.

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. Mais recentemente, surgiu o Catarina tinto 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.



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