

# CATARINA ROSÉ 2021



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



8°C - 10°C



Castelão (75%);  
Cabernet Sauvignon (25%)



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



Filipa Tomaz da Costa

## PERFIL

Para este rosé foram selecionadas duas castas, o emblemático Castelão (75%), uma das mais importantes da região da Península de Setúbal, e o icónico Cabernet Sauvignon (25%), casta dos famosos vinhos de Bordéus, a mais conhecida e divulgada no mundo, que dá também origem ao famoso Quinta da Bacalhóa.

Após uma cuidadosa amostragem da uva nas vinhas, as datas de vindima são marcadas. O Castelão plantado na vinha do Pinheiro Ramudo, foi vindimado em 15 de Setembro 2021 e o Cabernet Sauvignon da vinha da Catarina entrou na adega em 24/09/2021.

A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de clarificado fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários das castas.

O lote final foi então feito ainda em Dezembro de 2021 no dia 14.

A casta Castelão contribui para aromas de frutos encarnados como o morango e a amora. O Cabernet, contribui com aromas de violetas e frutos do bosque.

## NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o Catarina Rosé 2021 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.): 12,6

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

PH: 3,05

SO<sub>2</sub>: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 3,3

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

## 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 23/03/2022



BACALHÓA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

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