

CATARINA BRANCO

SETÚBAL · PORTUGAL

Este é um dos vinhos brancos clássicos de Portugal, produzido desde a safra 1981. Foi provavelmente a primeira marca portuguesa a fermentar parcialmente as uvas brancas em barricas de madeira novas. Uma das marcas mais antigas da empresa que veio trazer um novo estilo de vinho branco ao mercado português. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Bacalhóia Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Fernão Pires (60%), Chardonnay (25%) e Arinto (15%)

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
13%

PH
3,22

ACIDEZ
TOTAL
5,5 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
0,9 g/L

SERVIÇO
10 °C – 12 °C

DISPONÍVEL
750ml e
1.500ml

SOLO

argilo-calcário

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

- ◆ vinho produzido com as duas principais variedades brancas portuguesas 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
- ◆ colheita realizada manualmente
- ◆ cada variedade foi vinificada separadamente
- ◆ a casta Chardonnay fermentou parcialmente e estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês com “batonnage”
- ◆ realizou-se o corte final, estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido, com reflexos esverdeados

Aroma. apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral.

Sabor. na boca estas impressões são confirmadas com notas de fruta amarela, como o pêssigo e o ananás, combinadas com sensações sutis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo