

CATARINA ROSÉ

SETÚBAL · PORTUGAL

O Catarina nasceu na colheita de 1981, em homenagem a D. Catarina de Bragança, princesa de Portugal e rainha da Inglaterra. Em 2018 surge o Catarina tinto e em 2021 se junta para completar o trio, o Catarina Rosé, que tal como os demais, se destaca pela sua apresentação jovial, irreverente e fresca, traduzindo o terroir da Península de Setúbal e transmitindo a evolução permanente da marca. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Bacalhóa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

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

SAFRA

2021

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%

PH
3,05

ACIDEZ
TOTAL
6,2 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
3,3 g/L

SERVIÇO
10 °C – 12 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

argilo-calcário e arenoso

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

Para este rosé foram selecionadas duas castas, Castelão (75%), uma das mais importantes da região da Península de Setúbal e Cabernet Sauvignon (25%), casta dos famosos vinhos de Bordéus.

- ◆ 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 de setembro de 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.

NOTAS DE PROVA

Cor. de cor rosada pálida

Aroma. a casta Castelão contribui para aromas de frutos como o morango e a amora. E Cabernet contribui com aromas de violetas e frutos do bosque.

Sabor. na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final elegante, fresco e muito mineral.