

CATARINA TINTO

SETÚBAL · PORTUGAL

Uma homenagem a Dona Catarina de Bragança, Infanta de Portugal e Rainha da Inglaterra, Catarina é uma das marcas mais antigas da Bacalhôa. Destaca-se pela sua apresentação jovial, irreverente e fresca, traduzindo o terroir da Península de Setúbal. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Castelão (50%) e Alicante Bouschet (50%)

SAFRA

2021

TEOR ALCOÓLICO

14%

PH

3,59

ACIDEZ TOTAL

6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

1,3 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

DISPONÍVEL

750ml e 1.500ml

SOLO

arenoso

HARMONIZAÇÃO

ideal para se partilhar à mesa ou num final de tarde. Muito versátil a nível gastronómico podendo ser conjugado com uma enorme variedade de pratos, como por exemplo: tapas, massas, pratos de carnes brancas ou vermelhas.

VINIFICAÇÃO

Produzido a partir das castas Castelão e Alicante Henri Bouschet, plantadas na Península de Setúbal onde as uvas apresentam excelentes condições de maturação que enaltecem a personalidade de cada uma das castas. Estas castas Castelão e Alicante Bouschet encontram o terroir ideal para vinhos ricos, encorpados, cheios na boca, elegantes e complexos nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela.

- ◆ as duas variedades foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional e mantidos à parte até à criação do lote final
- ◆ nesta safra 15% do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês de quarto ano

NOTAS DE PROVA

Cor. de cor muito profunda

Aroma. s característicos das castas e a madeira.

Sabor. na boca é volumoso, complexo, com uma longa persistência gustativa.