

# CATARINA ROSÉ 2022



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13  
%vol



8°C - 10°C



Castelão (50%);  
Cabernet Sauvignon (50%)



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



## 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.

## PERFIL

Para este rosé foram selecionadas duas castas muito importantes para a nossa região e empresa. O emblemático Castelão (50%), a casta tinta mais importante da região de Setúbal, e o Cabernet Sauvignon (50%), casta dos famosos vinhos de Bordéus, a casta mais conhecida e divulgada no mundo.

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 meio de Setembro 2022 e o Cabernet sauvignon da vinha da Catarina entrou na adega no fim de Setembro 2022.

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 em Fevereiro de 2023 no dia 7 tendo sido engarrafado em 28 de Março de 2023. 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 2022 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.): 13

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,4

PH: 3,10

SO<sub>2</sub>: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,7

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

VEGAN

## GASTRONOMIA

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

Revisto em 06/04/2023



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