

# CATARINA ROSÉ 2024



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

## PERFIL

Para este rosé, foram selecionadas duas castas de grande importância para a nossa região e para a nossa empresa. O emblemático Castelão (50%), a casta tinta mais representativa da Península de Setúbal, e o distinto Cabernet Sauvignon (50%), casta de renome mundial, amplamente reconhecida pelos célebres vinhos de Bordéus.

Após uma rigorosa amostragem das uvas na vinha, determinaram-se as datas ideais para a vindima. O Castelão, cultivado na vinha do Pinheiro Ramudo, foi colhido em meados de setembro de 2024, enquanto o Cabernet Sauvignon, proveniente da vinha da Catarina, entrou na adegas no final do mesmo mês.

À chegada à adegas, as uvas foram arrefecidas e submetidas a uma prensagem suave. O mosto obtido foi clarificado e fermentado a baixas temperaturas (10-12°C), permitindo uma fermentação lenta, essencial para a preservação dos aromas primários de cada casta. O lote final foi elaborado em fevereiro de 2025 e engarrafado em março do mesmo ano. O Castelão confere ao vinho aromas de frutos vermelhos, como morango e amora, enquanto o Cabernet Sauvignon acrescenta notas florais de violeta e nuances de frutos silvestres.

## NOTAS DE PROVA

De cor rosada pálida, o Catarina Rosé 2024 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): 5,9

PH: 3,03

SO<sub>2</sub>: 101

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.

## 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 27/03/2024



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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