

# CATARINA TINTO 2020



REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



14  
%vol

16°C - 18°C



Castelão (50%)  
Alicante Bouschet (50%)



Arenosos



25% do vinho estagia 12 meses em  
barricas de carvalho francês de ter-  
ceiro e quarto ano



75cl | 150cl



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

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. Vinte e cinco por cento do vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês já utilizados. O vinho Catarina apresenta um excelente equilíbrio entre os aromas característicos das castas e a madeira, com uma longa persistência gustativa.

## NOTAS DE PROVA

De cor muito profunda, muito rico e concentrado nos aromas e sabores, com notas de fruta encarnada combinadas com "nuances" tostadas e abaunilhadas bem integradas sobre uma estrutura firme e elegante. Complexo e longo, apresenta grande potencial de guarda.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,3

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,2

PH: 3,62

SO<sub>2</sub>: 130

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 2,9

**Alergénios: CONTEM SULFITOS**

## GASTRONOMIA

O Catarina Tinto é o vinho 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, pastas, pratos de carnes brancas ou vermelhas.

## 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. Mais recentemente, surgiu o Catarina tinto 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 28/02/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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