

# Catarina

## Branco 2018



13,0  
%vol

 10 -12°C



Esta colheita de 2018, de cor amarela pálida, apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral.



Na boca estas impressões são confirmadas com notas de fruta amarela, como o pêsego e o ananás, combinadas com sensações subtis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo.



A casta Chardonnay fermentou parcialmente e estagiou 5 meses em barricas novas de carvalho francês.



# CATARINA 2018

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Branco Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 63% Fernão Pires, 28% Chardonnay e 9% Arinto

**ESTÁGIO:** Chardonnay fermentou parcialmente e estagiou 5 meses em barricas

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcários

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1981



## HISTÓRIA:

Produzido desde a colheita de 1981, foi muito provavelmente a primeira marca Portuguesa de vinho branco a fermentar parcialmente em barricas de madeira nova. Uma das marcas mais antigas da empresa que veio trazer um novo estilo de vinho branco ao mercado Português.

## PERFIL:

Vinho produzido com as duas variedades brancas portuguesas principais da Península de Setúbal, Fernão Pires e Arinto e a casta branca mais famosa do Mundo, Chardonnay, de vinhas orientadas a norte, plantadas em solos argilo-calcários, nas encostas de Azeitão, da Península de Setúbal. Em 2018, o ano decorreu com o Inverno frio e chuvoso e o Verão com temperaturas amenas, originando maturações das uvas medianamente tardias. O Fernão Pires, casta muito temporã, foi vindimado nos últimos dias de Agosto sendo logo seguida pelo Chardonnay ainda na primeira semana de Setembro; o Arinto, variedade mais tardia, teve a sua maturação óptima já em Setembro na 2ª quinzena. Tanto o mosto Fernão Pires como o mosto Arinto fermentaram separadamente em depósitos de aço inox; parte do Chardonnay fermentou em barricas de madeira nova de carvalho francês, tendo estagiado nessas mesmas barricas 5 meses com “batonnage”. O lote final foi realizado em Janeiro de 2019, tendo sido logo engarrafado.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,46

Açúcar Residual (g/l): 0,8

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 113

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

Esta colheita de 2018, de cor amarela pálida, apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral; na boca estas impressões são confirmadas com notas de fruta amarela, como o pêssego e o ananás, combinadas com sensações subtis de madeira tostada, apresentando um final firme, muito fresco, mineral, longo e complexo. Tem capacidade de envelhecimento positivo em garrafa ganhando complexidade com o tempo, realçando-se notas de frutos secos.

## GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão numa oposição de sabores.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: