



BACALHÓA  
VINHOS DE PORTUGAL

# Catarina

## Tinto 2015



14,0  
%vol

 16 -18°C



De cor muito profunda, muito rico e concentrado nos aromas.



Notas de frutos vermelhos combinados com nuances tostadas e abauilhadas bem integradas sobre uma estrutura firme e elegante. Complexo e longo, com bom potencial de guarda.



50% do vinho passa por madeira de carvalho francês, por um período superior a 6 meses.



# CATARINA TINTO 2015

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

**CASTAS:** 60% Castelão e 40% Alicante Bouschet

**ESTÁGIO:** 50% do vinho passa por madeira de carvalho francês, por um período superior a 6 meses

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Arenosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2015



## HISTÓRIA:

Nomeado em homenagem a Dona Catarina de Bragança, Infanta de Portugal e Rainha de Inglaterra, uma das marcas mais antigas da Bacalhôa apresenta agora o seu par ideal – Catarina Tinto.

Assim como o Catarina Branco, o Catarina Tinto destaca-se pela sua apresentação jovial, irreverente e fresca, traduzindo o *terroir* da Península de Setúbal, transmitindo a evolução permanente e versatilidade da marca.

## PERFIL:

Produzido a partir das castas Castelão e Alicante 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 e complexos, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. As duas variedades foram vinificadas isoladamente sendo utilizado um método tradicional e mantidos em separado até à criação do lote final. Metade do vinho passou por carvalho francês por um período superior a 6 meses. O Catarina é um vinho que apresenta um agradável equilíbrio entre os aromas característicos das castas e da madeira, com uma longa persistência gustativa.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,59

Açúcar Residual (g/l): 1,0

Acidez Total(g/l AT): 6,0

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

De cor muito profunda, muito rico e concentrado nos aromas e sabores, com notas de frutos vermelhos combinados com nuances tostadas e abaunilhadas bem integradas sobre uma estrutura firme e elegante. Complexo e longo, apresenta grande potencial de evolução em garrafa num período de 3 a 4 anos.

## 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.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: