

CATARINA ROSÉ

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

O mais novo integrante do portfólio, este rosé chegou para completar a linha Catarina, que se destaca pela sua apresentação jovial e irreverente. Com uma linda e sedutora cor rosada, é elaborado com as uvas Castelão e Cabernet Sauvignon.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Castelão (40%) e Cabernet Sauvignon (60%)

SAFRA

2021

SOLO

Os solos são argilo-calcários e arenosos.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

Entre 10°C e

12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

- ◆ 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 ainda em dezembro de 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor: rosa pálido;

Aroma: a casta Castelão contribui para aromas de frutos como o morango e a amora. E Cabernet contribui com aromas de violetas e frutos do bosque.

Sabor: na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final elegante, fresco e muito mineral.