

3+



CATARINA

2014



BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
EN 10, APART.54 | 2925-901 AZEITÃO – PORTUGAL | T.+351 212 198 060 | F. +351 212 198 066
info@bacalhoa.pt | www.bacalhoa.com

Safra 2014. Prova na Quinta da Bacalhôa, Azeitão/PT 04/11/2015.

CATARINA 2014

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 45% Fernão Pires, 36% Chardonnay e 19% Arinto

ESTÁGIO: A casta Chardonnay fermentou parcialmente e estagiou 4 meses em barricas novas de carvalho francês

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 2014, um ano com o Inverno e a Primavera muito chuvosos e um verão com temperaturas amenas, a maturação das uvas ocorreu muito tardia. O Fernão Pires, casta muito temporã, foi vindimado nos primeiros dias de Setembro sendo logo seguida pelo Chardonnay ainda na primeira quinzena de Setembro; o Arinto, variedade mais tardia, teve a sua maturação ótima 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 Fevereiro de 2015 tendo sido logo engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,7

pH: 3,20

Açúcar total g/l: 3,8

Acidez Total(g/l AT): 7,0

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

Esta colheita de 2014, de cor amarela pálida, apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral; na boca estas impressões são completadas 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:

Colheita 2013: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2012

Colheita 2010: 91 pontos | Wine Enthusiast Magazine | 2011

Colheita 2009: 91 pontos | Best Buy | Wine Enthusiast Magazine | 2010