

# CATARINA

2013



## CATARINA 2013

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

**CASTAS:** 43% Fernão Pires, 40% Chardonnay e 17% Arinto

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

**PRODUÇÃO:** 165.000 garrafas de 0,75

**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 2013, 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 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 Fevereiro de 2014 tendo sido logo engarrafado.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 14

**pH:** 3,22

**Açúcar total (g/l):** 3,3

**Acidez Total(g/l AT):** 6,2

**SO<sub>2</sub> Total (mg/l):** 110

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

### NOTAS DE PROVA:

Esta colheita de 2013, 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 pêsego 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:

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

