

CATARINA NO ALCOHOL 2025

VINHO SEM ALCOOL



Fernão Pires (62%)
Chardonnay (28%)
Arinto (10%)



A casta Chardonnay fermentou
parcialmente e estagiou 6 meses em
barricas novas de carvalho francês



Argilo-calcário



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,255 x 0,172 x 0,308 m
Volume: 0,014 m3



João Ramos

PERFIL

Vinho sem álcool produzido a partir de castas brancas portuguesas selecionadas na Península de Setúbal, provenientes de vinhas orientadas a norte, instaladas em solos argilo-calcários nas encostas de Azeitão. As uvas foram vindimadas no seu ponto ótimo de maturação, preservando frescura, equilíbrio ácido e perfil aromático.

Após a fermentação alcoólica, o vinho foi submetido a um processo de desalcoolização cuidadosamente controlado, que permite a remoção do álcool, mantendo ao máximo a expressão aromática, a estrutura e as características varietais do vinho de origem. Todo o processo decorre a baixas temperaturas, garantindo a integridade sensorial e a qualidade final do produto.

O resultado é um vinho sem álcool equilibrado, fresco e aromático, que reflete a identidade do terroir da Península de Setúbal e o carácter contemporâneo do Catarina No Alcohol.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela pálida e brilhante. No nariz revela-se delicado e fresco, com notas florais e cítricas, acompanhadas por nuances de fruta branca e fruta de caroço, como maçã e pêssigo, e uma subtil sensação mineral.

Na boca confirma-se a frescura aromática, com um perfil equilibrado, leve e harmonioso, onde sobressaem as notas frutadas e uma acidez bem integrada, que contribui para um conjunto refrescante e elegante. O final é limpo, fresco e persistente, reforçando o carácter contemporâneo e versátil deste vinho sem álcool.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL



VEGAN

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.

HISTÓRIA

O Catarina No Alcohol surge como uma extensão natural do legado iniciado em 1981 com o Catarina clássico, referência pioneira e emblemática da Bacalhôa, refletindo a capacidade da marca em acompanhar a evolução dos hábitos de consumo e as novas tendências, sem abdicar da identidade e da qualidade que sempre definiram este vinho, mantendo vivo o seu espírito inovador num contexto mais contemporâneo e diversificado.

Revisto em 07/04/2026



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt



+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt