

CATARINA BRANCO 2025

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



13
%vol



10°C - 12°C



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 | 150 cl



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 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 2025, um ano quente e com Verão seco verão, originou maturações das uvas cedo. O Fernão Pires foi vindimado na terceira semana de Agosto e o Chardonnay na última semana de agosto; 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 6 meses com "batonnage".

NOTAS DE PROVA

Esta colheita, de cor amarela pálida, apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral; na boca estas impressões são confirmadas com notas de fruta amarela, como o pêssago 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 e maior complexidade.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,86

PH: 3,43

SO₂: 139

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,6

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

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

Produzido desde a colheita de 1981, em homenagem a D.Catarina de Bragança, princesa de Portugal e rainha de Inglaterra foi a primeira marca Portuguesa de vinho branco a fermentar parcialmente em barricas de madeira nova. É das referências mais antigas da empresa, tendo trazido um novo estilo de vinho branco à realidade vinícola de Portugal.

Revisto em 12/03/2026



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