



14⁹⁵\$



BACALHOA – Catarina PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11518761

PAYS

Portugal

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Península de Setúbal – Vinho Regional

CÉPAGE

65% Fernao Pires, 25% Chardonnay et 10% Arinto

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Azeitao, Setubal

TYPE DE SOL

argilo-calcaire

SUPERFICIE DU DOMAINE

20 hectares de vignes

CARACTÉRISTIQUE

Pentes orientées vers le nord

Peu de précipitations

Température annuelle moyenne de 14°C

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Fin août pour le Fernao Pires

Début septembre pour le Chardonnay

Mi-septembre pour l'Arinto

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les moûts de Fernao Pires et d'Arinto sont vinifiés séparément dans des cuves en acier inoxydable

Une portion du Chardonnay est fermentée en barriques neuves de chêne français

Élevage de six mois dans ces mêmes fûts avec bâtonnage régulier

L'assemblage final à été réalisé début mars 2023.

EMBOUTEILLAGE –

Mars 2023

PARTICULARITÉS –

Vin produit à partir de deux cépages blancs portugais,

principales variétés de la Péninsule de Setúbal: Fernão Pires et Arinto et le célèbre cépage blanc : le Chardonnay.

La cuvée Catarina, produite depuis la récolte de 1981, fût la première cuvée portugaise de vin blanc fermentant partiellement en fûts de bois neufs.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est jaune pâle.

OLFACTIF

Au nez, il est délicat, élégant, minéral et floral.

GUSTATIF

En bouche, ces impressions sont complétées par des notes de fruits jaunes, comme la pêche et l'ananas, associées à de subtiles sensations de bois torréfié, présentant une finale ferme, très fraîche, minérale, longue et complexe.

ACCOMPAGNEMENT

Il accompagne bien les soupes garnies, plats de poisson et viandes maigres. Il s'accorde merveilleusement aux plats épicés et à la cuisine asiatique. Nous le recommandons également avec du fromage de brebis.

TEMPÉRATURE

De 10°C à 12°C

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5,8

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,1 g/L

PH

3,10

TEMPS DE GARDE

Il gagne en complexité au fil du temps et évolue sur des notes de noix.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Poissons, Fromages