



QUINTA DE CATRALVOS

AZEITÃO

DESIGNAÇÃO: CATRALVOS ROSÉ

SOLO
Arenoso

COLHEITA
2021

CLIMA
Mediterrâneo com
Influência atlântica

CASTAS
100 % Castelão

IDADE MÉDIA DAS
VINHAS
30 Anos

TEMPERATURA DE
CONSUMO
8°C-10°C

AROMAS
Intenso
Groselha
Morango

ASPETO
Límpido
Cor casca de
cebola

GASTRONOMIA
Peixes grelhados
Saladas
Carnes brancas

SABOR
Acidez
moderada
mas fresco
Final de boca seco



TEOR ALCOÓLICO - 13% . ACIDEZ TOTAL - 5.2 G/L . ACIDEZ VOLÁTIL - 0,34 G/L. PH - 3,52 . TEOR AÇUCAR - 0.8 G/L

Vinificação

Vinificação - Vindima noturna de forma a preservar a máxima frescura e manter a parte aromática. Para evitar a passagem da cor da película da uva tinta para o mosto, logo após o esmagamento fez-se uma prensagem muito ligeira. Seguiu-se uma decantação estática a 8°C durante 48h. A fermentação ocorreu a 14-16°C. Todo o vinho fez estágio sobre borras finas durante 5 meses..