



QUINTA DE CATRALVOS  
AZEITÃO

DESIGNAÇÃO  
Catralvos Branco

SOLO  
Arenoso

CLIMA  
Mediterrâneo com  
Influência atlântica

IDADE MÉDIA DAS  
VINHAS  
30 Anos

AROMAS  
Flor de limoeiro  
Citrinos  
Maracujá

GASTRONOMIA  
Peixes grelhados  
Saladas  
Carnes brancas



COLHEITA  
2021

CASTAS  
50% Arinto  
50% Verdelho

TEMPERATURA DE  
CONSUMO  
8°C-10°C

ASPETO  
Limpido  
Cor citrina

SABOR  
Acidez viva e  
equilibrada  
Final de boca longo

TEOR ALCOÓLICO - 13% . ACIDEZ TOTAL - 6,2 G/L . ACIDEZ VOLÁTIL - 0,3 G/L. PH - 3,32 . TEOR AÇUCAR - 1,2 G/L

## Vinificação

Vindima noturna de forma a preservar a máxima frescura e manter a parte aromática. A colheita das duas castas foi feita separadamente de forma a garantir o melhor ponto de maturação de cada uma delas, assim como a fermentação. O processo de vinificação foi semelhante, com o esmagamento e prensagem logo após a vindima. Seguiu-se uma decantação estática a 8°C durante 48h. A fermentação ocorreu a 14-16°C. O Arinto fez toda a fermentação e estágio sobre borras finas em cubas inox enquanto o Verdelho terminou a fermentação em barricas usadas e estagiou nessas mesmas barricas durante 3 meses.