



FICHA TÉCNICA VINHO BRANCO CASAL CATARINO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO / PRODUCT DESCRIPTION

Origem: Colheita Tinto DOC Douro/ Região Demarcada do Douro /Sub-região do Cima-Corgo Cabêda, Alijó, Portugal
Origin: Harvest Red Wine DOC Douro/ Douro Wine Region/ Sub-region of Cima-Corgo

Ano Colheita: 2020
Year Harvest: 2025

Solo:Xistoso
Soil: Shale

Altitude: 500m
Altitude: 500m

PROVA / TASTE

Cor: Cor citrina, brilhante e atraente.
Colour: Citrine color, bright and attractive.

Paladar: Na boca sobressai a sua acidez que em conjunto com o seu volume e textura lhe conferem um final longo e refrescante.
Palate: In the mouth stands out its acidity which together with its volume and texture gives it give a long and refreshing finish.

Aroma: Intenso e fresco dominado pelos frutos cítricos, frutas tropicais e frutos de polpa branca.
Aroma: Intense and fresh aroma dominated by citrus fruits, tropical fruits and fruits of white pulp.

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL 13% Vol.
ALCOHOL 13% Vol.

AÇÚCAR 0.6g/dm³
SUGAR 0.6g/dm³

AC. TOTAL 5.3g/dm³
TOTAL ACIDITY 5.7g/dm³

pH
3.25

ESTÁGIO / INTERNSHIP

Em depósito de inox.
In stainless steel tank.

CASTAS / VARIETIES

VIOSINHO 50% - RABIGATO 25% - GOUVEIO 25%

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Excelente acompanhamento para mariscos, peixe grelhado, sushi, saladas e refeições leves.
Excellent pairing with seafood, grilled fish, sushi, salads, and light dishes.

Consumo: Beber jovem e fresco.
Consumption: Drink young and chilled.

Posição: Lateral
Position: Side

Temperatura: 10°C / 12°C
Temperature: 10°C / 12°C

Enologia: Sérgio Alves
Hélder Morais