

CATRALVOS 2007

Reserva

Vinho Regional Terras do Sado

País: Portugal

Região: Península de Setúbal

Clima: Mediterrânico

Tipo de Solo: Argilo-Arenoso da Serra da Arrábida

Tipo: Vinho Branco

Castas: 100% Chardonnay

Classificação: Vinho Regional Terras do Sado - Reserva

Ano de Colheita: 2007

Produção: 3.500 garrafas

Enólogos: Nuno Cancela de Abreu e Jorge Rosa Santos

Vinificação: 100% barricas de carvalho francês, com 6 meses de estágio e 3 meses de batonnage

Engarraamento: 3 de Junho de 2007

Disponibilidade: 15 de Junho de 2007

Teor Alcoólico: 14,0 %

Acidez Total: 6,5 g/l de ácido tartárico

pH: 3,30

Cor: Amarelo palha, muito brilhante.

Aroma: Notas de fruta com nuances de baunilha e manteiga.

Paladar: Na boca é fresco e untoso. É intenso e estruturado e tem final longo.

Longevidade prevista: Consumir enquanto jovem.

Modo de servir: Servir a uma temperatura próxima dos 10°C, acompanhando pratos de carne ou peixe bem temperados. Por ser um vinho branco fermentado em barrica, a sua estrutura e persistência acompanha bem pratos de sabores e aromas intensos.

Conservação: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12° C e humidade de 60 %.

Produzido e engarrafado: Quinta de Catralvos – E.N. 379 – 2925 – 708 Azeitão



Quinta de Catralvos

E.N. 379 | 2925-708 Azeitão | Portugal

Tel.: + 351 212 197 610

geral@quintadecatralvos.com | www.quintadecatralvos.com