

MERLOT 2016

Es el primer vino elaborado por Santa Catarina después de 18 años sin vinificar ningún vino propio.

Se trata de un vino de finca, 100 % Merlot de la vendimia del año 2016, de cepas de más de 30 años de antigüedad, tras un proceso de selección muy riguroso de las uvas.

Este vino, procedente del último viñedo que plantó el fundador de Santa Catarina, es un homenaje a su legado.

**Vino monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios.
Elaborado bajo la Denominación de Origen Pla i Llevant.**

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
Crianza: 10 meses en bodega de roble francés.
Grado alcohólico: 15,3%

NOTA DE CATA

Fase Visual. Rojo púrpura, con reflejos violáceos.

Fase Olfativa. En nariz es complejo, con aromas de frambuesa, grosella, frutas negras, hinojo, menta, y con aromas de café, caramelo y tostados.

Fase Gustativa. Con mucha fruta negra, potente, pero buena acidez, redondo y largo, con un postgusto con muchas notas a café y a tostados.

Sugerencias. Marida perfectamente con carnes rojas, carnes de caza, guisos, embutidos y quesos.
Consumir preferiblemente entre 16 - 18 grados de temperatura.



stacatarina