

## ‘NGUANY BLANC 2021

Es el primer vino blanco de ensamblaje elaborado por Santa Catarina en la nueva bodega. Se trata de un vino de finca, donde todas las uvas son procedentes de la misma finca, Giró Ros 55% y Viognier 45%, de la vendimia del año 2021, tras un proceso de selección muy riguroso de las uvas.

---

**Elaborado bajo la Indicación Geográfica protegida  
Vi de la Terra Mallorca.**

---

Vendimia manual seleccionada.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza con sus lías finas durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable.  
Grado alcohólico: 14,5%

---

### NOTA DE CATA

**Fase Visual.** De color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, nítido y brillante.

**Fase Olfativa.** En nariz es fresco, muy expresivo con aromas de fruta blanca de hueso, como la manzana la pera y aromas tropicales como la piña o el melocotón.

**Fase Gustativa.** Muy redondo, con una acidez integrada, y con un post gusto de fruta madura como la piña o el mango.

**Sugerencias.** Marida perfectamente con cualquier tipo de pescado, arroces, mariscos, y carnes blancas.

Consumir preferiblemente entre 6-8 grados de temperatura



stacatarina