

## ‘NGUANY 2020

Es el primer vino tinto 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 Syrah 62%, Callet 21% y Manto Negro 17%, de la vendimia del año 2020, tras un proceso de selección muy riguroso de las uvas.

**Vino proveniente de una única parcela de viñedos propios. Elaborado bajo la indicación geográfica protegida Vi de la Terra de Mallorca.**

### ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza: 8-9 meses en barrica de roble francés. Grado alcohólico: 14%

### NOTA DE CATA

**Fase Visual.** Rojo púrpura, con reflejos violáceos.

**Fase Olfativa.** En nariz es complejo, con aromas de frutas negras frescas, con aromas de especias y aromas de sotobosque, y con aromas de lácteos, de café, caramelo y tostado.

**Fase Gustativa.** Con mucha fruta negra, fino, estructurado y elegante, redondo y largo, con un postgusto con notas de tostadas y lácticas.

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



stacatarina