

MANTO NEGRO 2020

Es el primer vino tinto monovarietal elaborado por Santa Catarina en la nueva bodega. Se trata de un vino de finca, 100 % Manto Negro de la vendimia del año 2020, tras un proceso de selección muy riguroso de las uvas. Este vino, procedente del viñedo nuevo plantado en la misma finca donde esta la nueva bodega de Santa Catarina.

Vino monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios. Elaborado bajo la Denominación de Origen Binissalem – 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: 14,5%

NOTA DE CATA

Fase Visual. Rojo cereza, con reflejos violáceos.

Fase Olfativa. En nariz es complejo, con aromas de fresa, frutas rojas, y con aromas de café, caramelo y tostados muy suaves.

Fase Gustativa. Con mucha fruta roja, muy fino y elegante, redondo y largo, con un postgusto con muchas notas de tostados.

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



stacatarina