



B O D E G A
Santa Catalina
del Mañán



vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



NUESTRA BODEGA Y VIÑEDOS





Bodega "Santa Catalina del Mañán"
ELABORACION Y CRIANZA



NUESTROS ENOLOGOS Y BARRICAS





VERMUT DIÁBOLO TINTO

VARIEDADES: MONASTRELL

VINIFICACION: En el ensamblaje, hay vinos que se envejecen hasta 7 meses en Barricas de Roble Viejo de 400 litros. Para darle el dulzor, después de la maceración con 30 hierbas aromáticas, se le añade vino procedente de uvas pasificadas, con lo que también rebajamos el grado alcohólico a 15 grados. Carece de conservantes artificiales, su conservante natural es el propio alcohol producido en la fermentación del vino.

CATA: A nivel olfativo destacan especias como canela y manzanilla; y notas de ajeno, orégano, díctamo, regaliz, que le aportan sus reflejos rojizos y un justo equilibrio entre dulce y amargo.

Recomendamos tomarlo con hielo y una rodaja de naranja.

RECOMENDACIONES:

Temperatura de servicio entre 15° y 18° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C

GRADO ALCOHOLICO: 15°





VERMUT DIÁBOLO BLANCO

VARIEDADES: MACABEO

VINIFICACION: Para darle el dulzor, después de la maceración con una selección de flores mediterráneas, hierbas aromáticas, raíces y botánicos, se le añade vino procedente de uvas pasificadas, con lo que también rebajamos el grado alcohólico a 15 grados. Carece de conservantes artificiales, su conservante natural es el propio alcohol producido en la fermentación del vino.

CATA: A nivel olfativo destaca un amplio frescor floral. Muy afrutado, con notas a melocotón y fruta madura. De color amarillo pajizo, cristalino y transparente. En boca se expresa goloso y envolvente. Recomendamos tomarlo con hielo y una rodaja de limón.

RECOMENDACIONES:

Temperatura de servicio entre 15° y 18° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18°C

GRADO ALCOHOLICO: 15°





CATERINA MONASTRELL

Vendimia Seleccionada de viñedos de más de 20 años de pie franco y tierra caliza.

Crianza de 12 meses en barricas de Roble Americano y Francés.

Ha permanecido al menos 6 meses redondeándose en botella.

Variedades: Monastrell 100 %

Cata: Color rojo picota con tonalidades granates, con una capa alta de color.

En nariz es muy contundente donde destacan las frutas negras maduras y los torrefactos y chocolate de su crianza en barrica. En boca tiene una entrada suave, es envolvente y muy equilibrado con un postgusto muy largo.

Ideal para acompañar Guisos y Carnes.

Año de cosecha: 2016 / 2017

Formato: 75 cl.

Formato: Magnum 1,5 lit.

Grado Alcohólico: 15°

Menciones Especiales: **MEDALLA DE ORO 2019 (1º CONCURSO MEJOR VINO ALICANTE)**





EMBAUCADOR MONASTRELL

Color Púrpura intenso y atractivo. Aroma de fruta madura, con notas tostadas y chocolate puro, por su crianza en roble francés. Boca es suave, con buena acidez, con Taninos dulces y potentes. Vino muy expresivo con gran concentración de color, aromas y sabor.

Crianza de 6 meses en barricas de Roble Francés

Varietades: Monastrell 100%

Recomendaciones: Consumo recomendado hasta 2026

Año de cosecha: 2018

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 14°

Menciones Especiales: **MEDALLA DE PLATA 2019 (1º CONCURSO MEJOR VINO ALICANTE)**





EMBAUCADOR

Monastrell

Red Spanish Wine
by the face

*Y tu!!
Qué tipo de
Embaucador eres?*

Galardonado con la
Medalla de Oro
I Edición Concurso de
Vinos de Vinespaña





Un nuevo reconocimiento Medalla de Oro para Embaucador 2017



Cofradía del Vino
Reino de la Monastrell



**Dos Medallas de
Plata para
dos añadas
nuevas**





RUSTIC CRIANZA

Color rojo intenso con algunos tonos rubís. En nariz es complejo con aromas a fruta madura como ciruelas y moras con toques tostados producto del envejecimiento en barrica.

En boca equilibrado con buena acidez con un tanino persistente y suave, apareciendo nuevamente notas a frutos rojos.

Vino de 6 meses de crianza.

Variedades: Cabernet Sauvignon (100%)

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 18° y 20° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Ideal para acompañar carnes rojas y asados.

Consumo recomendado entre 6 A 8 años desde la añada.

Año de Cosecha: 2.015

Formato: 75 cl.

Formato: Magnum 1,5 Lit.

Grado Alcohólico: 14,50°





MAÑA MARISQUERO

JOVEN AFRUTADO

Color amarillo verdoso. Aroma intenso y persistente, de frutas cítricas, tropicales y flores blancas. En boca es ligeramente ácido, chispeante muy fácil de beber para nuevos consumidores.

Variedades: Moscatel (60%) Macabeo (40%)

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 8° y 10° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Consumo recomendado hasta final del 2022

Sugerimos degustarlo solo muy frío.

Ideal para acompañar a tapas, mariscos, pescados, postres y dulces.

[Un vino muy Mediterráneo !!](#)

Año de Cosecha: 2018 / 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 12°





EMBAUCADOR CHARDONNAY

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas, muy brillante. Aromas florales y frutales (piña y melocotón)
En boca es suave y fresco, con marcada acidez y fructosa retronasal.

Varietades: Chardonnay 100%

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 8° y 10° C

Temperatura conservación entre 15° y 18° C

Consumo recomendado hasta final del año 2022

Ideal para acompañar a Mariscos, Pescados, Verduras, Arroces, Pastas y Tapas.

Año de Cosecha: 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 13°





LOCURA ROSÉ

Locura Rosé es un vino rosado procedente de viñedos viejos en cultivo tradicional de nuestra variedad autóctona Monastrell, vendimiados prematuramente para evitar altas concentraciones alcohólicas y consiguiendo así aromas únicos. Después de esa leve maceración para conseguir su bonito color, se fermenta a baja temperatura consiguiendo realzar sus aromas y frescura. De color rosa pálido brillante, en nariz muestra un perfil aromático floral poco común y muy agradable, en boca es muy fresco, ligero y fácil de beber. Vino muy elegante y aromático ideal para tomar con Aperitivos, Arroces, Mariscos, Carnes Ligeras.

Elaboración: Despalillado suave, Maceración durante un breve periodo de tiempo y sangrado de mosto flor. Fermentado a una temperatura sobre los 17°

Variedades: Monastrell 100%

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 8° y 12° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Consumo recomendado hasta 2022

Año de Cosecha: 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 12°





VIÑA ZARCILLO TINTO

Color Violáceo con destellos morados de capa media. Aromas frutales de ciruelas y moras, con un fondo fresco y vegetal. Boca equilibrada con buen cuerpo y buena acidez.

Taninos suaves bien integrados con larga retronasal.

Edad viñedos: 20 Años.

Recolección manual entre Septiembre-Octubre.

Varietades: Monastrell 85% / Merlot 15%

Año de cosecha: 2018 / 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 13ª





VIÑA ZARCILLO ROSADO

Color Rosa frambuesa de capa media. Aromas frutales de fresa silvestre con vegetales y anisados muy intensos. Boca ligera y fresca con buena acidez y larga retronasal.

Edad viñedos: 20 Años.

Recolección manual entre Septiembre-Octubre.

Varietades: Monastrell 85% / Tempranillo 15%

Año de cosecha: 2018 / 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 12°





VIÑA ZARCILLO BLANCO

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos muy brillante. Aromas a fruta blanca (manzana ácida), cítricos y fondo floral. Boca equilibrada, suave y con buena acidez y persistencia.

Edad viñedos: 20 Años.

Recolección manual entre Septiembre-Octubre.

Variedades: Airen 50% / Merseguera 50%

Año de cosecha: 2018 / 2019

Formato: 75 cl.

Grado Alcohólico: 12°





FONDILLON GRAN MAÑAN

Color ámbar con toques cobrizos. Aroma intenso y persistente, de frutas sobremaduras y frutos secos. En boca es suave, sedoso y persistente.

Vino tinto crianza mediante sistema de Soleras 1982

Variedades: Monastrell (100%)

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 5° y 7° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Sugerimos degustarlo solo muy frío.

Es perfecto para maridar quesos azules, salazones y foie.

Es un ingrediente fantástico para realizar salsas y reducciones.

Recomendado para postres, dulces, chocolate puro.

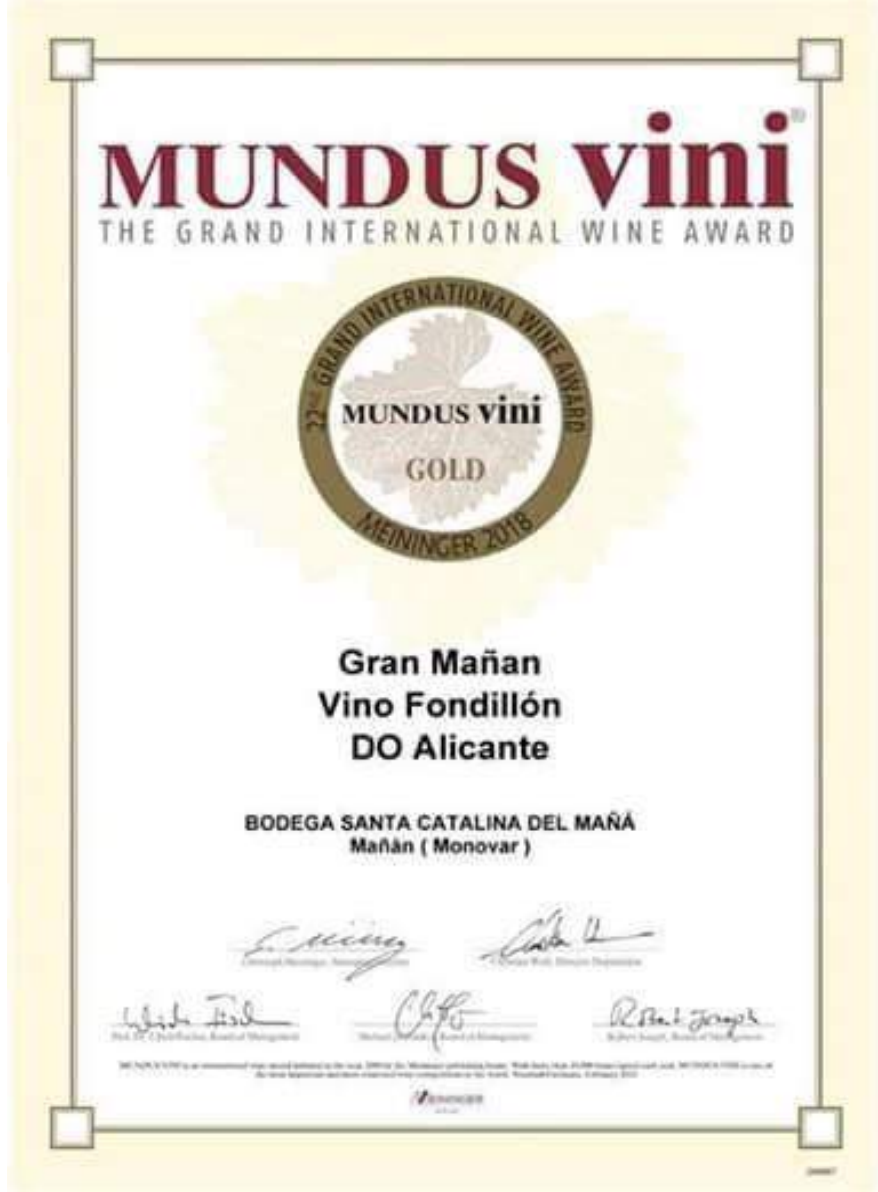
Esta razón de ser, es por lo largo de su postgusto y disfrute que lo hace ideal para las Sobremesas, Conversaciones, etc.

Formato: 75 cl

Grado Alcohólico: 16°

Menciones Especiales: **Medalla de Oro 2016/17 /18 Cofradía Reino de la Monastrell / Medalla de Oro Mundus Vini 2019 / Medalla de Oro 1° Concurso Mejor Vino Alicante.**









DULCES SUEÑOS

Limpio y brillante, de color rojo rubí de intensidad media. Es un vino dulce estructurado, con aromas a fruta madura como uvas y ciruelas pasas con recuerdos a chocolates negros. En boca es agradable, dulce y sedoso. Equilibrado entre su acidez y dulzura.

Variedades: Monastrell 100%

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 6° y 8° C.

Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Sugerimos degustarlo solo muy frío.

Recomendado para Pates, Postres y Dulces.

Formato: 50 cl.

Grado Alcohólico: 15°





MOSCATEL GRAN MAÑÁN

Color amarillo pálido. Aroma intenso y persistente, de frutas cítricas, tropicales y flores blancas. En boca es suave, fresca y dulce.

Variedades: Moscatel 100%

Recomendaciones: Temperatura de servicio entre 5° y 7° C. Temperatura conservación entre 15° y 18° C.

Sugerimos degustarlo solo muy frío.

Perfecto para maridar con Foie, Quesos Fuertes y para acompañar a Tapas.

Recomendado para Postres y Dulces

Formato: 50 cl.

Grado Alcohólico: 15°

Menciones Especiales: **MEDALLA DE ORO 2019 (1° CONCURSO MEJOR VINO ALICANTE)**



GUÍA PEÑÍN

DE LOS
VINOS
DE
ESPAÑA
2019



92 puntos



88 puntos



86 puntos



87 puntos



GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

BODEGA SANTA CATALINA DEL MAÑAN COOP. V.

Ctra. Monóvar-Pinoso, Km. 10,5
03649 Mañan Monóvar (Alicante)
☎ +34 966 960 096
Fax: +34 966 960 096
info@bodegasantacatalina.com
www.bodegasantacatalina.com



Embaucador 2016 T

monastrell

86 ★★★★★

5,8€

Gran Mañan 1982 Fondillón

monastrell

92

25€

Color: yodo, borde ambarino. Aroma: potente, complejo, frutos secos, roble cremoso, barniz. Boca: graso, largo, especiado.

Gran Mañan 2016 Moscatel

88 ★★★★★

5,5€

Color: amarillo brillante. Aroma: notas amieladas, floral, especias dulces. Boca: graso, frutoso, potente, sabroso, elegante.

Mañan 3 Meses Barrica 2016 T

monastrell, merlot

88 ★★★★★

3,7€

Color: cereza brillante. Aroma: especias dulces, fruta madura. Boca: frutoso, especiado, taninos maduros, sabroso, fácil de beber.

Mañan Chardonnay 2017 B

chardonnay

85 ★★★★★

3,7€

Mañan Marisquero 2017 B

moscatel, macabeo

85 ★★★★★

3,7€

Mañan Rustic 2014 T C

cabernet sauvignon

86 ★★★★★

5,5€

Mañan Syrah 2017 RD

syrah

88 ★★★★★

3,7€

Color: frambuesa. Aroma: fruta madura, floral. Boca: carnosos, sabroso, potente, fruta madura.

Torrent del Mañan 2014 T R

monastrell, cabernet sauvignon

87 ★★★★★

4,5€



vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

