



CA N'ESTRUC L'EQUILIBRISTA 2014

TIPO DE VINO:	Tinto con crianza.
VARIEDAD:	49% garnacha, 44% syrah y 7% samsó (cariñena).
PROCEDENCIA DE LA UVA:	55% viñas propias y 45% viñas controladas en el mismo municipio.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial.
EDAD DE LAS VIÑAS:	50 - 60 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	8 de septiembre para el syrah, 20 de septiembre para la garnacha y 30 de septiembre para el samsó (cariñena).
VENDIMIA:	Manual.
ELABORACIÓN:	Tradicional; selección de la uva, despalillado (parcialmente a mano) y fermentado una parte en barricas abiertas de roble francés y la otra parte en depósitos de acero inoxidable, siempre a una temperatura controlada con suaves remontados.
CRIANZA:	14 meses en barricas de roble francés Allier de diferentes toneleros nuevas, de 1 y 2 vinos y con tostado medio.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Junio de 2016.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	12,5% vol.
PRODUCCIÓN:	49.000 botellas, 400 Magnums y 78 botellas (5L).
NOTA DE CATA:	Es de un bonito color granate intenso muy brillante. En nariz presenta aromas de frutas negras maduras como las moras y los arándanos. Tras un tiempo en la copa van apareciendo notas más golosas de especias como el regaliz negro y el café molido. En boca tiene una entrada franca con una textura sedosa gracias a unos taninos redondos que le dan estructura. Recuerda al zumo de frutas rojas maduras con un delicado perfume de hierbas aromáticas. Deja un recuerdo final de caramelo tostado. Suculento y delicioso.
MARIDAJE:	Perfecto acompañante de carnes rojas y blancas a la parrilla y con salsa.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 16 y 18°C.
COPA RECOMENDADA:	Cabernet /Merlot de la série Veritas de Riedel.