



CA N'ESTRUC BI SYRAH GARNATXA 2016

TIPO DE VINO:	Tinto seco.
ORIGEN:	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
VARIETADES:	Syrah y garnacha.
VITICULTURA:	Ecológica.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial y grava.
EDAD DE LAS VIÑAS:	18 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.000 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	16 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
ELABORACIÓN:	Syrah y garnacha del mismo viñedo, despalilladas a mano y fermentadas con levaduras salvajes en damajuanas abiertas de 34 L. Tras 14 días de maceración de la uva entera con las pieles, se prensó y terminó la fermentación en dos ánforas de 200 L. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
CRIANZA:	La crianza se realizó sobre lías en las mismas ánforas.
FECHA DE EMBOTELLADO:	El 12 de junio de 2017, por gravedad, sin filtrar ni clarificar.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	14% vol.
PRODUCCIÓN:	472 botellas.