



CA N'ESTRUC IDOIA NEGRE 2013

DO CATALUNYA
ESPARREGUERA, BARCELONA

TIPO DE VINO:	Tinto criado en barrica.
VARIEDAD:	35% syrah, 35% garnacha tinta y 30% samsó (cariñena).
PROCEDENCIA DE LA UVA:	70% viñas propias y 30% viñas controladas en el mismo municipio.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial.
EDAD DE LAS VIÑAS:	15 - 50 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	10 de septiembre para el syrah y la garnacha y 2 de septiembre para el samsó (cariñena).
VENDIMIA:	Manual.
ELABORACIÓN:	Tradicional: selección de la uva, despalillado y fermentación entre 10 y 15 días en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a 200 hl a temperatura controlada con remontados diarios.
CRIANZA:	12 meses en barricas de roble francés Allier –nuevas, de 1 y 2 vinos– de diferentes tonelerías, con tostado medio.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Mayo de 2015.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	14,5% vol.
PRODUCCIÓN:	16.000 botellas y 300 Magnums.
NOTA DE CATA:	De un color cereza intenso, tiene unos intensos aromas de frutas rojas y negras como las moras y las grosellas. De fondo se encuentran aromas más herbáceos como el laurel y las especias dulces como el regaliz y, finalmente, un leve recuerdo de madera de su paso por barrica. En boca tiene una entrada redonda con unos taninos voluptuosos y sedosos que le otorgan una textura aterciopelada que hacen que el vino se deslice por el paladar. Reencontramos aromas de succulentas frutas negras y rojas con un punto más ahumado aportado por la madera y un recuerdo final de caramelo tostado.
MARIDAJE:	Será un buen compañero de carnes rojas como el magret de pato con salsa de arándanos o de aves de caza a la brasa o confitadas.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 14 y 16 °C.
COPA RECOMENDADA:	Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel.