



## CA N'ESTRUC L'EQUILIBRISTA BLANC 2015

DO CATALUNYA  
ESPARREGUERA, BARCELONA

<b>TIPO DE VINO:</b>	Blanco fermentado y criado en barrica.
<b>VARIEDAD:</b>	Xarel·lo.
<b>PROCEDENCIA DE LA UVA:</b>	100% viñas controladas en el mismo municipio.
<b>ALTITUD DE LAS VIÑAS:</b>	165 m.
<b>TIPO DE SUELO:</b>	Aluvial.
<b>EDAD DE LAS VIÑAS:</b>	40 años.
<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN:</b>	4.500 cepas por hectárea.
<b>FECHA DE VENDIMIA:</b>	4 de septiembre.
<b>VENDIMIA:</b>	Manual.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Tradicional: selección, despalillado y prensado de las uvas, desfangado en depósitos de acero inoxidable y fermentado en barricas de roble francés con levaduras autóctonas. La fermentación duró 18 días a temperatura controlada de 15 °C.
<b>CRIANZA:</b>	6 meses en barricas nuevas de 500 L de roble francés Allier de diferentes toneleros y foudres de 2.500 L.
<b>FECHA DE EMBOTELLADO:</b>	Julio de 2016.
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:</b>	12,5% vol.
<b>PRODUCCIÓN:</b>	10.176 botellas y 335 Magnums.
<b>NOTA DE CATA:</b>	Es de un color pálido con reflejos ligeramente dorados. En nariz es fragante con notas de frutas como la pera o la piel de lima, así como de frutas exóticas como la piña. En boca tiene una entrada sutil y delicada, y poco a poco va mostrando su carácter refinado con aromas que recuerdan a las hierbas mediterráneas como el hinojo. De textura amable y perfilada muestra una buena tensión y recorrido. El final es cítrico y muy fresco con una ligera sensación amarga que invita a tomar un segundo trago. Complejo y selecto.
<b>MARIDAJE:</b>	Perfecto para acompañar pescado de roca a la brasa o con salsas blancas, así como entrantes frescos y sopas frías.
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO:</b>	Entre 10 y 12 °C.
<b>COPA RECOMENDADA:</b>	Oaked Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel.