



CA N'ESTRUC L'EQUILIBRISTA BLANC 2016

DO CATALUNYA
ESPARREGUERA, BARCELONA

TIPO DE VINO:	Blanco fermentado y criado en barrica.
VARIEDAD:	Xarel·lo.
PROCEDENCIA DE LA UVA:	100% viñas controladas en el mismo municipio.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial.
EDAD DE LAS VIÑAS:	40 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	10 de septiembre.
VENDIMIA:	Manual.
ELABORACIÓN:	Tradicional: selección, despallado 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.
CRIANZA:	6 meses en barricas nuevas de 500 L de roble francés Allier de diferentes toneleros y foudres de 2.500 L.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Julio de 2017.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	13% vol.
PRODUCCIÓN:	13.100 botellas y 335 Magnums.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 10 y 12 °C.
COPA RECOMENDADA:	Oaked Chardonnay de la serie Veritas de Riedel.