



CA N'ESTRUC IDOIA BLANC 2017

DO CATALUNYA
ESPARREGUERA, BARCELONA

TIPO DE VINO:	Blanco fermentado y criado en barrica.
VARIEDAD:	51% xarel-lo, 22% garnacha blanca, 14% chardonnay y 13% macabeu.
PROCEDENCIA DE LA UVA:	45% viñas en propiedad y 55% viñas controladas en el mismo municipio.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial.
EDAD DE LAS VIÑAS:	20 - 40 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	16 de agosto para la chardonnay, 18 de agosto para la garnacha blanca, 21 de agosto para la macabeu y 22 de agosto para la xarel-lo.
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 seleccionadas durante 18 días a una temperatura controlada de 15°C.
CRIANZA:	5 meses en barricas de roble francés Allier de diferentes toneleros, de 300 y 500 L, nuevas, de 1 o 2 vinos, con tostado suave.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Julio de 2018.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	13,5% vol.
PRODUCCIÓN:	14.800 botellas y 250 Magnums.
NOTA DE CATA:	Tiene un bonito color dorado pálido límpido y brillante. En nariz revela aromas de frutas blancas maduras como el albaricoque y con un sutil recuerdo final de nuez moscada y madera tostada. En boca tiene una textura sedosa acompañada por una buena frescura que aparece en segundo término. Es complejo, untuoso y redondo, con un final de boca placentero y persistente que recuerda la piel de limón seca.
MARIDAJE:	Buen compañero de arroces cremosos, pescados y carnes blancas a la brasa o con salsa y quesos de oveja o cabra.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 8 y 10°C.
COPA RECOMENDADA:	Riesling de la serie Grape de Riedel.