



CA N'ESTRUC IDOIA NEGRE 2014

DO CATALUNYA
ESPARREGUERA, BARCELONA

TIPO DE VINO:	Tinto criado en bodega.
VARIEDAD:	60% syrah y 40% garnacha tinta.
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:	5 de septiembre para el syrah y 16 de septiembre para la garnacha.
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:	Junio de 2016.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	14,5% vol.
PRODUCCIÓN:	16.500 botellas y 120 Magnums.
NOTA DE CATA:	De color granate profundo y brillante. En la nariz se muestra seductor con intensos aromas de frutas rojas y negras como las cerezas, las grosellas y las frambuesas, con un punto de hierbas de bosque mediterráneo y un perfume sutil de clavo y regaliz negro. En la boca tiene una textura formada de unos taninos pequeños, redondos y suaves que se combinan con aromas de frutas negras succulentas como de grosella espinosa y moras. Delicioso y largo final marcado por las hierbas aromáticas como el tomillo y una punta de laurel.
MARIDAJE:	Ideal para acompañar desde carnes frías como un rosbif hasta carnes guisadas como un estofado de ternera o de caza menor.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 14 y 16 °C.
COPA RECOMENDADA:	Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel.