



CA N'ESTRUC L'EQUILIBRISTA 2015

DO CATALUNYA
ESPARREGUERA, BARCELONA

TIPO DE VINO:	Tinto con crianza.
VARIEDAD:	55% garnacha, 30% syrah y 15% samsó (cariñena)
PROCEDENCIA DE LA UVA:	55% viñas propias y 45% viñas controladas en el mismo municipio.
ALTITUD DE LAS VIÑAS:	165 m.
TIPO DE SUELO:	Aluvial.
EDAD DE LAS VIÑAS:	18-40 años.
DENSIDAD DE PLANTACIÓN:	4.500 cepas por hectárea.
FECHA DE VENDIMIA:	3 de septiembre para el syrah, 7 de septiembre para la garnacha y 24 de septiembre para el samsó (cariñena)
VENDIMIA:	Manual.
ELABORACIÓN:	Tradicional: selección de la uva, despalillado (parcialmente a mano) y fermentado una parte en barricas abiertas de roble francés y la otra parte en depósitos de acero inoxidable, siempre a una temperatura controlada con suaves remontados.
CRIANZA:	14 meses en barricas de roble francés Allier de diferentes toneleros nuevas, de 1 y 2 vinos y con tostado medio.
FECHA DE EMBOTELLADO:	Julio de 2017.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:	14,5% vol.
PRODUCCIÓN:	53.600 botellas, 500 Magnums y 78 botellas (5L).
NOTA DE CATA:	tiene un seductor color granate profundo y límpido. En nariz es fragante y despliega una gran sinfonía de aromas de frutas rojas y negras como las grosellas, las moras y los arándanos acompañados de hierbas mediterráneas como el romero y un seductor final que recuerda al chocolate. En boca es succulento, con unos taninos fundidos y una buena frescura. Final placentero y persistente, con frutas negras y un punto de regaliz.
MARIDAJE:	Ideal para acompañar arroces de montaña, carnes rojas a la brasa, caza menor y quesos de oveja y vaca.
TEMPERATURA DE SERVICIO:	Entre 16 y 18°C.
COPA RECOMENDADA:	Cabernet /Merlot de la serie Veritas de Riedel.