



## CA N'ESTRUC L'EQUILIBRISTA GARNATXA 2014

DO CATALUNYA  
ESPARREGUERA, BARCELONA

<b>TIPUS DE VI:</b>	Negre amb criança.
<b>VARIETAT:</b>	Garnatxa negra.
<b>PROCEDÈNCIA DEL RAÏM:</b>	100% vinyes controlades.
<b>ALTITUD DE LES VINYES:</b>	165 m.
<b>TIPUS DE SÒL:</b>	Al·luvial.
<b>EDAT DE LES VINYES:</b>	18-40 anys.
<b>DENSITAT DE PLANTACIÓ:</b>	4.500 ceps per hectàrea.
<b>DATA DE VEREMA:</b>	7 de setembre.
<b>VEREMA:</b>	Manual.
<b>ELABORACIÓ:</b>	Tradicional: selecció del raïm, desrapat (part a mà) i fermentat una part en bótes obertes de roure francès, i l'altra part en dipòsits d'acer inoxidable, sempre a temperatura controlada i remuntant amb molta cura.
<b>CRIANÇA:</b>	14 mesos en bótes de roure francès Allier amb torrat mig de diferents boteries, noves, d'1 i 2 vins.
<b>DATA D'EMBOTELLAMENT:</b>	Juny del 2016.
<b>GRADUACIÓ ALCOHÒLICA:</b>	15% vol.
<b>PRODUCCIÓ:</b>	10.000 ampolles i 100 Magnums.
<b>NOTA DE TAST:</b>	Té un color granat brillant i límpid d'intensitat mitjana. Al nas apareixen seductores aromes d'herbes mediterrànies fresques com el fonoll i el romaní, amb notes predominants de fruites vermelles tipus grosella i un punt més complex d'espècies com el clau d'espècia o la regalèssia vermella. A la boca es sucós i aeri, com un suc de maduixes del bosc, amb uns tanins rodons però presents que li atorguen cos i caràcter. Tot el conjunt és fresc i viu, amb un final dolç que recorda el caramel de fira.
<b>MARIDATGE:</b>	Ideal per acompanyar formatges blancs de pasta tova o cremosos de cabra i ovella, embotits ibèrics, així com amb delicades elaboracions amb carns guisades i salses lleugeres.
<b>TEMPERATURA DE SERVEI:</b>	Entre 14 i 16 °C.
<b>COPA RECOMANADA:</b>	Pinot/Neббиolo de la sèrie Grape de Riedel.