



## CA N'ESTRUC

### CA N'ESTRUC

**Any de fundació:** 1574

**Empresa elaboradora:** Can Dez Mas, S.L.

**Enòleg-propietari:** Siscu Martí Badia

**Vinyes en propietat:** 22 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Catalunya

**Zona:** Montserrat

**Població:** Esparreguera (Barcelona)

**Altres vins del celler:** Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Garnatxa



### CA N'ESTRUC NEGRE

**Anyada:** 2022

**Tipus de vi:** negre jove

**Varietats:** 68% garnatxa negra, 17% syrah i 15% carinyena

**Procedència del raïm:** 50% vinyes pròpies i 50% vinyes controlades per altres viticultors del mateix terme municipal

**Altitud:** 165 m

**Tipus de sòl:** al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

**Edat de les vinyes:** entre 25 i 30 anys

**Densitat de plantació:** 4.500 ceps/ha

**Conreu:** ecològic i biodinàmic

**Data de verema:** garnatxa negra, 8 de setembre; carinyena, 22 de setembre i syrah, 25 de setembre

**Elaboració:** verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació durant 10-15 dies amb els propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica es descuba la tina per realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània també en dipòsits d'acer inoxidable controlats a 18-20 °C.

**Data d'embotellat:** desembre del 2022

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Producció:** 50.000 ampolles

**Nota de tast:** té un bonic color cirera picota amb reflexos robí, límpid i brillant. Al nas té el perfum de les fruites de bosc fresques com les groselles, els gerds i les mores, unides a delicats records d'herbes aromàtiques de bosc mediterrani com l'espígol i un punt de pebre negre sobre un fons balsàmic. A la boca és sec i sedós, amb una textura agradable que embolcalla el paladar amb frescor i molta fruita. Al final hi ha deliciosos records de fruita de baia, regalèssia vermella i notes florals, com les violetes.

**Maridatge:** un vi negre plaent i saborós perfecte per acompanyar plats de pasta, pizzes, embotits, carns a la brasa i formatges de vaca.

**Temperatura de servei:** entre 14 i 16 °C

**Copa recomanada:** Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

\* Vi apte per a vegans

---

---

---