CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574
Empresa elaboradora: Can Dez Mas, S.L.
Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia
Viñedo en propiedad: 22 ha
Denominación de Origen: D.O. Catalunya
Zona: Montserrat
Población: Esparreguera (Barcelona)
Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Blanc, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa

CA N'ESTRUC NEGRE

Añada: 2022
Tipo de vino: tinto joven
Variedades: 68% garnacha negra, 17% syrah y 15% cariñena
Procedencia de la uva: 50% viñas en propiedad y 50% viñas controladas por otros viticultores del mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 25 y 40 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: Ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: garnacha negra, 8 de septiembre; cariñena, 22 de septiembre y syrah, 25 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación durante 10-15 días con las propias levaduras en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl. a temperatura controlada de 21-28 ºC, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se descuba la tina para realizar posteriormente la fermentación maloláctica de manera espontánea también en depósitos de acero inoxidable controlados a 18-20 ºC.
Fecha de embotellado: diciembre de 2022
Graduación alcohólica: 13,5% vol.
Producción: 50.000 botellas

Nota de Cata: tiene un bonito color cereza picota con reflejos rubí, límpido y brillante. En nariz tiene el perfume de las frutas de bosque frescas como las grosellas, las frambuesas y las moras, unidas a delicados recuerdos de hierbas aromáticas de bosque mediterráneo como la lavanda y un punto de pimienta negra sobre un fondo balsámico. En boca es seco y sedoso, con una textura agradable que envuelve el paladar con frescura y mucha fruta. Al final hay deliciosos recuerdos de fruta de baya, regaliz rojo y notas florales, como las violetas.

Maridaje: un vino tinto placentero y sabroso, perfecto para acompañar platos de pasta, pizzas, embutidos, carnes a la brasa y quesos de vaca.
Temperatura de servicio: entre 14 y 16 ºC
Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos