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 Blanc, Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista y L'Equilibrista Garnatxa

L'EQUILIBRISTA BLANC

Añada: 2020
Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica
Variedad: 100% xarel·lo
Procedencia de la uva: 100% viñas controladas del municipio de Esparreguera
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: 60 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: 21 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 ºC durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Inicio de fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 100 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) para finalizarla en foudres de 25 hl.
Crianza: 6 meses en los mismos foudres de roble francés de 25 hl.
Fecha de embotellado: julio de 2021
Graduación alcohólica: 13% vol.
Producción: 26.000 botellas y 600 Magnums

Nota de cata: tiene un bonito color limón con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. En nariz es embriagador, con el perfume de frutas de hueso, fruta blanca fresca y cítricos. Poco a poco van apareciendo aromas de hinojo y flor de almendro, con un recuerdo de especias dulces y ligeros ahumados. En boca es voluminoso, con una entrada vertical que lo hace más largo y va invadiendo el paladar con una textura sedosa, equilibrada por una frescura cítrica. Tiene un final ligeramente salino, muy armónico y placentero. Un blanco sofisticado y seductor con gran potencial de guarda.

Maridaje: perfecto para acompañar todo tipo de pescados a la brasa o con salsa, arroces cremosos, aves guisadas y quesos de cabra u oveja.
Temperatura de servicio: entre 10 y 12 ºC
Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel

*Vino apto para veganos

Cta. Comarcal 1414 - km 1,05 | 08292 Esparreguera | canestruc.com | @canestruc