



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, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA BLANC

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 100% xarel·lo

Procedència del raïm: 100% vinyes controlades del mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: 60 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 13 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Inici de la fermentació en dipòsits d'acer inòxidable de 25 a 10 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per a finalitzar-la en foudres de 25 hl.

Criança: 6 mesos als mateixos foudres de roure francès de 25 hl.

Data d'embotellament: juliol del 2022

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 32.000 ampolles, 600 Magnum i 10 ampolles de 5 L.

Nota de tast: té un bonic color lleugerament daurat amb reflexos verdosos, molt net i brillant. Al nas és embriagador, amb el perfum de fruites de pinyol i la pell de llimona seca. De mica en mica van apareixent aromes de pa torrat, avellanes, fonoll i flor d'ametller, amb un lleuger record de pebre blanc. A la boca és voluminós i seductor, amb una entrada vertical que el fa més llarg i va envaint el paladar amb una textura sedosa, equilibrada per una frescor cítrica. Té un final lleugerament salí, molt harmònic i plaent. Un blanc sofisticat i seductor amb un gran potencial de guarda.

Maridatge: perfecte per acompanyar tota mena de peixos a la brasa o amb salsa, arrossos cremosos, aus guisades i formatges de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 10 i 12 °C

Copa recomanada: Oaked Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

*Vi apte per a vegans
