



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



### CA N'ESTRUC BLANC

**Anyada:** 2022

**Tipus de vi:** blanc jove

**Varietats:** 65% xarel·lo, 14% muscat, 12% garnatxa blanca i 9% macabeu

**Procedència del raïm:** 90% vinyes pròpies i 10% vinyes controlades del mateix terme municipal

**Altitud:** 165 m

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

**Edat de les vinyes:** entre 30 i 50 anys

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

**Conreu:** ecològic i biodinàmic

**Data de verema:** garnatxa blanca, 17 d'agost; muscat, 19 d'agost; macabeu, 19 d'agost i xarel·lo, 1 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. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes.

**Data d'embotellat:** març del 2023

**Graduació alcohòlica:** 12% vol.

**Producció:** 65.000 ampolles

**Nota de tast:** té un bonic i brillant color groc palla. Al nas és perfumat i encisador, amb intenses notes d'acàcia, acompanyades de fruita blanca com la pera i la poma, un lleuger record de fruites exòtiques com el litxi i el mango, i amb apunts cítrics. A la boca és expressiu i amable, amb un bon equilibri entre les notes llamineres i la frescor, amb records finals de fruites de pinyol com el préssec d'aigua i lleugeres notes anisades.

**Maridatge:** ideal per a tot tipus d'aperitius, peixos lleugers, amanides, carns blanques i formatge fresc.

**Temperatura de servei:** entre 6 i 8 °C

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

\* Vi apte per a vegans

---

---

---