



CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574

Enòleg-propietari: Siscu Martí Badia

Vinya 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 Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC ROSAT

Anyada: 2025

Tipus de vi: rosat jove

Varietat: 100% garnatxa negra

Procedència del raïm: 100% vinyes pròpies

Altitud: 165 m

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

Edat de les vinyes: entre 25 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Cultiu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 15 de setembre

Anyada 2025: aquest any ha estat molt plujós, amb 868,8 mm, superant clarament la mitjana anual. Pel que fa a les temperatures, l'any ha tornat a ser molt càlid, amb una mitjana superior als 17 °C per quart any consecutiu. A l'estiu es van tornar a repetir els 40 °C i es van registrar dues onades de calor.

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a la vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat i maceració durant 4 hores en fred. Premsatge suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Traslats posterior i sembra amb els seus propis llevats naturals, preparats en un peu de cuba elaborat amb raïm de la mateixa finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15–17 °C) durant dues setmanes.

Data de l'embotellat: novembre del 2025

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 10.000 ampolles

Nota de tast: té un intens color salmó molt seductor, amb reflexos brillants i vius. Al nas presenta un atractiu perfum que combina fruites vermelles com les maduixes i les gerds amb notes de préssec, albercoc i un subtil toc cítric. A la boca, l'entrada és ampla, sucosa i amb una textura cremosa que es veu equilibrada per una bona frescor i un final molt perfumat que deixa una agradable persistència al paladar.

Maridatge: perfecte, servit a l'aperitiu, amb entrants freds, embotits o peixos blancs a la brasa.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada Viogner/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans