



CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

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 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

Añada: 2025

Tipo de vino: rosado joven

Variedad: 100% garnacha tinta

Procedencia de la uva: 100% viñas propias

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: 15 de septiembre

Añada 2025: Este año ha sido muy lluvioso, con un 868,8 mm, superando claramente la media anual. Con respecto a las temperaturas, el año ha vuelto a ser muy cálido, con una media superior a los 17 °C por cuarto año consecutivo. Se repitieron los 40 °C en verano y dos olas de calor.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado y maceración durante 4 horas en frío. Prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 °C 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. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante dos semanas.

Fecha de embotellado: noviembre de 2025

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 10.000 botellas

Nota de cata: tiene un intenso color salmón muy seductor con reflejos brillantes y vivos. En nariz, presenta un atractivo perfume que combina frutas rojas como las fresas y las frambuesas con notas de melocotón, albaricoque y un sutil toque cítrico. En boca, la entrada es amplia, jugosa y con una textura cremosa que se ve equilibrada por una buena frescura y un final muy perfumado que deja una agradable persistencia en boca.

Maridaje: perfecto servido en el aperitivo, con entrantes fríos, embutidos o pescados blancos a la brasa.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viogner/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos