CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548
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, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa

IDOIA NEGRE

Añada: 2018
Tipo de vino: tinto criado en barrica
Variedades: 75% garnatxa negra y 25% samsó (cariñena)
Procedencia de la uva: 70% viñas en propiedad y 30% viñas controladas del mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial
Edad de las viñas: entre 15 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Fecha de vendimia: 17 de septiembre para la garnatxa negra y 5 de octubre para el samsó (cariñena)
Vendimia: manual

Elaboración: tradicional, selección de la uva, despalillado y fermentación de 10 a 15 días en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a 200 hl a temperatura controlada con remontados diarios
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés Allier con tostado medio de diferentes toneleros, de 1 y 2 vinos
Fecha de embotellado: mayo de 2020
Graduación alcohólica: 14% vol.
Producción: 26.000 botellas y 200 Magnum

Nota de cata: tiene un atractivo y brillante color rubí con bonitos tonos granate. En nariz es muy sugerente y perfumado, con evocadores e intensos aromas de frutos rojos, vainilla y clavo. En boca es muy agradable y tiene una textura suave y envolvente con unos taninos bien equilibrados con la frescura. Es ágil y directo, con unos aromas finales que recuerdan a las cerezas recién recogidas y a especias dulces. Un vino elegante y seductor que se alarga y deja unas sensaciones muy placenteras en boca.

Maridaje: para disfrutar con embutidos, platos de pasta, carnes a la brasa y aves guisadas.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 ºC
Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel