CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC
Año de fundación: 1574
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 Negre, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa

CA N'ESTRUC XAREL·LO

Añada: 2022
Tipo de vino: blanco joven
Variedad: 100% xarel·lo
Procedencia de la uva: 90% viñas propias y 10% viñas controladas en el mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 30 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: 1 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 ºC 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 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) durante un par de semanas.
Fecha de embotellado: marzo de 2023
Graduación alcohólica: 12,5% vol.
Producción: 25.600 botellas y 600 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos. En nariz es intenso, con notas elegantes de frutas blancas como la manzana y cítricas como el limón y el limón y unos sutiles apuntes de hinojo y de mazapán. En boca es voluminoso, muy bien perfilado y con una textura sedosa que recorre el paladar. Es sápido, con unos seductores recuerdos de frutas blancas, cítricos, monte bajo y almendras crudas, y un final largo ligeramente salino. Un vino blanco complejo y elegante.

Maridaje: perfecto para acompañar pescado crudo como un tartar de salmón o atún, pescados blancos, marisco, arroces cremosos y quesos de oveja o cabra maduros.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Riesling de la serie Grape de Riedel

* Vino apto para veganos

Cta. Comarcal 1414 - km 1,05 | 08292 Esparreguera | canestruc.com | @canestruc