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

IDOIA BLANC

Añada: 2021
Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica
Variedades: 64% xarel·lo, 14% chardonnay, 12% garnacha blanca y 10% macabeo
Procedencia de la uva: 45% viñas en propiedad y 55% viñas controladas en el mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 20 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: xarel·lo, 13 de septiembre; chardonnay, 19 de agosto; garnacha blanca, 23 de agosto y macabeo, 11 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. Inicio de fermentación de cada variedad por separado, en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) durante un par de semanas para finalizarla en barricas de roble francés de 500 L.
Crianza: 5 meses en las mismas barricas de roble francés Allier de diferentes tonelerías, nuevas y de 1 y 2 vinos, con tostado medio.
Fecha de embotellado: julio de 2022
Graduación alcohólica: 12,5% vol.
Producción: 32.000 botellas de 0,75 L, 600 Magnums i 10 botellas de 5 L.

Notas de cata: tiene un bonito color dorado, límpido y brillante. En nariz despliega una sinfonía de aromas de fruta blanca madura e intensos recuerdos de melocotón y albaricoque que se combinan con frutas exóticas como la piña, acompañadas de intensas notas cítricas de piel de limón fresco y un delicado punto final anisado. En boca es goloso, con una textura sedosa que envuelve el paladar con una caricia y un buen volumen. Una agradable frescura equilibra el conjunto y lo hace armónico y placentero. El final de boca es intenso y persistente, con aromas que recuerdan a las frutas de hueso, al hinojo y sutiles tostados.

Maridaje: perfecto para acompañar una tabla de embutidos, ensaladas tibias, carnes y pescados blancos con salsas ligeras y quesos cremosos de cabra y oveja.
Temperatura de servicio: entre 8 y 10 ºC
Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel