



CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574

Empresa elaboradora: Can Dez Mas, S.L.

Enòleg-propietari: Siscu Martí Badia

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



L'EQUILIBRISTA

Anyada: 2018

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietats: 55% garnatxa, 30% samsó i 15% syrah

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades en el mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic

Data de verema: la garnatxa el 17 de setembre, la syrah el 18 d'agost i la samsó, el 5 d'octubre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació amb els propis llevats del raïm en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica es descuba la tina per realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània als mateixos dipòsits a 18-20 °C.

Criança: 14 mesos en botes de 225 i 500 L de roure francès Allier amb torrat mitjà, de diferents boters.

Data d'embotellament: juny del 2019

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Producció: 39.200 ampolles i 1.000 Magnums

Nota de tast: té un seductor color granat, profund i límpid. Al nas és fragant i desplega una gran ventall d'aromes de fruites vermelles i negres com les groselles, les mores i els nabius, acompanyades de notes especiades com el pebre negre i un atractiu final que recorda a la vainilla. A la boca és suculent, amb uns tanins fosos i una bona frescor. Final plaent i persistent, amb fruites negres i un punt de regalèsia.

Maridatge: per gaudir amb carns a la graella, arrossos, llegums i bolets de primavera o tardor

Temperatura de servei: entre 14 i 15 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel
