



## 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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista i L'Equilibrista Blanc



### L'EQUILIBRISTA GARNATXA

**Anyada:** 2018

**Tipus de vi:** negre amb criança en bota

**Varietat:** garnatxa negra

**Procedència del raïm:** 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades d'altres viticultors de la zona

**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:** 17 de setembre

**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 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 a 18-20 °C.

**Criança:** 14 en dipòsits troncocònics de roure francès Allier.

**Data d'embotellament:** maig del 2020

**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

**Producció:** 6.200 ampelles i 300 Magnum

**Nota de tast:** té un intens i suggeridor color vermell granat, poc cobert. Al nas es presenta madur i fresc alhora, amb records de fruita vermella com la maduixa i la magrana i fruits negres com les mores, acompanyats d'apunts làctics i notes de garriga mediterrània. A la boca deixa unes sensacions molt fluïdes i seductores, com un grapat de delicioses fruites vermelles, amb tocs de caixa de cigars. Destaca la frescor i la presència d'un bon tapís de tanins que deixen un final de boca llarg, plaent i perfumat.

**Maridatge:** ideal per acompanyar carns a la brasa, arrossos de muntanya, aus guisades i formatges de cabra o ovella.

**Temperatura de servei:** entre 16 i 18 °C

**Copa recomanada:** Pinot Noir de la sèrie Vinum de Riedel

---

---

---

---

---