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 Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista y L'Equilibrista Blanc

L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Añada: 2018
Tipo de vino: tinto criado en barrica
Variedad: garnacha negra
Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 25 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico
Fecha de vendimia: 17 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación con las propias levaduras de la uva en depósitos de acero inoxidable de 100 hl a temperatura controlada de 21-28 ºC realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se descuba la tina para posteriormente hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea también en depósitos de acero inoxidable controlados a 18-20 ºC.
Crianza: 14 meses en depósitos troncocónicos de roble francés Allier.
Fecha de embotellado: mayo de 2020
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 6.200 botellas y 300 Magnums

Nota de cata: tiene un intenso y sugerente color rojo granate, poco cubierto. En nariz se presenta maduro y fresco a la vez, con recuerdos de fruta roja como la fresa y la granada y frutos negros como las moras, acompañadas de apuntes lácteos y notas de garriga mediterránea. En boca deja unas sensaciones muy fluidas y seductoras, como un puñado de deliciosas frutas rojas, con toques de caja de puros. Destaca la frescura y la presencia de un buen tapiz de taninos que dejan un final de boca largo, placentero y perfumado.

Maridaje: una fantástica garnacha ideal para acompañar risottos, embutidos ibéricos, carnes guisadas con salsas ligeras y quesos de pasta blanda o cremosos, de cabra y oveja.
Temperatura de servicio: entre 16 y 18 ºC
Copa recomendada: Pinot Noir de la serie Vinum de Riedel

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