



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, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



## L'EQUILIBRISTA

**Anyada:** 2018

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

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

**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:** garnatxa, 17 de setembre; syrah, 19 de setembre i samsó, 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 i a continuació 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 2020

**Graduació alcohòlica:** 14% vol.

**Producció:** 39.200 ampolles i 1.000 Magnums

**Nota de tast:** té un bonic i brillant color grana amb reflexes robí. Al nas és amable i seductor, amb molta fruita vermella i negra, que ens recorda les groselles, les cireres i les prunes. A mesura que s'oxigena van apareixent notes de tabac, pebre negre i flors com les violetes i uns tocs làctics molt lleugers, formant un conjunt molt seductor i plaent. A la boca és rodó, fluid i voluminós. Té una estructura formada per uns tanins molt amables, sense arestes i amb una formidable frescor que l'acompanya de principi a fi. Un negre de bona guarda.

**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