



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 Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



L'EQUILIBRISTA

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedades: 55% garnacha tinta, 30% syrah y 15% samsó

Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: 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 y biodinámico

Fecha de vendimia: la garnacha, el 17 de septiembre; la syrah, el 19 de septiembre; y la samsó, el 5 de octubre

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 a 200 hl, a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se descuba la tina para, posteriormente, hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea en los mismos depósitos a 18-20 °C.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 y 500 L de roble francés Allier y americano para la caríena, de diferentes tonelerías

Fecha de embotellado: junio de 2020

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 39.200 botellas y 1.000 Magnum

Nota de cata: Tiene un bonito y brillante color granate con reflejos rubí. En nariz es amable y seductor, con mucha fruta roja y negra, que nos recuerda a las grosellas, las cerezas y las ciruelas. A medida que se oxigena, van apareciendo notas de tabaco, pimienta negra y flores, así como unos toques lácticos muy ligeros. Todo forma un conjunto muy seductor y placentero. En boca es redondo, fluido y voluminoso. Tiene una estructura formada por unos taninos muy amables, sin aristas y con una formidable frescura que lo acompaña de principio a fin. Un tinto de buena guarda.

Maridaje: para disfrutar con carnes a la parrilla, arroces, legumbres y setas de primavera u otoño.

Temperatura de servicio: entre 14 y 15 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel