



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% samsó i 15% syrah

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vins 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 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 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