



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, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: garnacha tinta

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 y biodinámico

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 °C, 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 °C.

Crianza: 14 meses en depósitos troncocónicos de roble francés Allier.

Fecha de embotellado: mayo del 2020

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 6.200 botellas y 300 Magnum

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 fruta negra como las moras, acompañadas de apuntes lácticos y notas de garriga mediterránea. En boca deja unas sensaciones muy fluidas y seductoras, como un puñado de deliciosas frutas rojas, con toques de tabaco. 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 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel