



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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista i L'Equilibrista Blanc



L'EQUILIBRISTA GARNATXA RESERVA DE CA N'ESTRUC

Anyada: 2013

Tipus de vi: vi negre amb criança en bota

Varietat: 100% garnatxa

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades d'altres viticultors de la zona

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: d'origen aluvial, argil-localcari amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Cultiu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 10 de setembre del 2013

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a la vinya. Desrapat i fermentació en bótes obertes de roure francès i en dipòsits d'acer inoxidable, sempre a temperatura controlada i amb curosos remuntats.

Criança: 14 mesos en botes de roure francès Allier. Posterior embotellat i repòs de 10 anys en ampolla.

Data d'embotellament: maig del 2015

Graduació alcohòlica: 15% vol.

Producció: 6.700 ampolles i 100 Magnum

Temperatura de servei: entre 16 i 18 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
