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

L'EQUILIBRISTA GARNATXA RESERVA DE CA N'ESTRUC

Añada: 2013
Tipo de vino: tinto criado en barrica
Variedad: 100% garnacha
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: 10 de septiembre de 2013

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación en barricas abiertas de roble francés y en depósitos de acero inoxidable siempre a temperatura controlada y con remontados muy suaves.
Crianza: 14 meses en barricas de roble francés Allier. Posterior embotellado y reposo de 10 años en botella.

Fecha de embotellado: mayo de 2015
Graduación alcohólica: 15% vol.
Producción: 6.700 botellas y 100 Magnum

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel