



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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Blanc, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC NEGRE

Añada: 2024

Tipo de vino: tinto joven

Variedades: 67% garnacha tinta, 23% samsó, 9% syrah y 1% petit verdot

Procedencia de la uva: 50% viñas en propiedad y 50% viñas controladas por otros viticultores del mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: Ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: garnacha tinta, 21 de septiembre; samsó, 20 de septiembre; syrah, 18 de agosto; y petit verdot, 26 de septiembre.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación durante 10-15 días con las propias levaduras 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 realizar posteriormente la fermentación maloláctica de manera espontánea, también en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18-20 °C.

Fecha de embotellado: abril de 2025

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 55.000 botellas

Nota de cata: Bonito color cereza picota con reflejos rubíes, límpido y brillante. En nariz, tiene el perfume de frutas del bosque frescas como las grosellas, las frambuesas y las moras, unido a delicados recuerdos anisados de hierbas y bosque mediterráneo, así como ligeras notas de yogur y un punto de pimienta negra. En boca es seco y sedoso, con una textura agradable que envuelve el paladar con frescura y mucha fruta. Al final, hay unos deliciosos recuerdos de fruta de baya, regaliz roja y notas florales, como las violetas.

Maridaje: un vino tinto placentero y sabroso, perfecto para acompañar platos de pasta, pizzas, embutidos, carnes a la brasa y quesos de vaca.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos