



CA N'ESTRUC

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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Anyada: 2024

Tipus de vi: blanc jove

Varietat: 100% xarel·lo

Procedència del raïm: 90% vinyes pròpies i 10% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 30 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 21 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes.

Data d'embotellat: abril del 2025

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 9.000 ampolles i 400 Magnum

Nota de tast: Té un bonic color groc palla amb lleugers reflexos verdosos. Al nas és intens, amb notes elegants de fruites blanques com la poma, cítriques i uns subtils apunts de fonoll. A la boca és voluminós, molt ben perfilat i amb una textura sedosa que recorre el paladar. Sàpid, amb uns seductors records de fruites blanques, cítrics, herbes de garriga i ametlles crues, i un final llarg lleugerament salí. Un vi blanc complex i elegant.

Maridatge: Perfecte per acompanyar peix cru com un tàrtar de salmó o tonyina, peixos blancs, marisc, arrossos cremosos i formatges d'ovella o cabra madurs.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Riesling/Zinfandel de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans