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 Negre, Ca N'Estruc Rosat, 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 XAREL·LO

Añada: 2024
Tipo de vino: blanco joven
Variedad: 100% xarel·lo
Procedencia de la uva: 90% viñas propias y 10% viñas controladas en el mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 30 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: 21 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 ºC durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) durante dos semanas.
Fecha de embotellado: abril de 2025
Graduación alcohólica: 12% vol.
Producción: 9.000 botellas y 400 Magnum

Nota de cata: Tiene un bonito color amarillo paja con ligeros reflejos verdosos. En nariz es intenso, con notas elegantes de frutas blancas como la manzana y cítricas y unos sutiles apuntes de hinojo. En boca es voluminoso, muy bien perfilado y con una textura sedosa que recorre el paladar. Sápido, con unos seductores recuerdos de frutas blancas, cítricos, hierbas de monte bajo y almendras crudas, y un final largo ligeramente salino. Un vino blanco complejo y elegante.

Maridaje: perfecto para acompañar pescado crudo como un tartar de salmón o atún, pescados blancos, marisco, arroces cremosos y quesos de oveja o cabra maduros.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos