

/BI/

L'EXPRESSIÓ MES LLIURE
DE CA N'ESTRUC

Ca n'Estruc és un celler familiar arrelat a la vinya i al vi des del segle XVI, situat al vessant sud-est de la muntanya de Montserrat. El projecte /BI/ va néixer el 2014 de la mà d'Anna Martí amb un propòsit clar: tornar a l'essència deixant que la terra, el raïm i el temps guïïn cada pas.

La finca de Ca N'Estruc es treballa seguint els principis de la viticultura biodinàmica i ecològica. La Muntanya de Montserrat protegeix les seves vinyes dels vents freds del nord i propicia un microclima molt particular, amb estius suaus i hiverns temperats.



VI

/BI/ xarel·lo

VARIETAT

Xarel·lo (ceps en vas de més de 70 anys).

ORIGEN

Vessants de la muntanya de Montserrat.

TIPUS DE SÒL

Grava i argila vermella.

AGRICULTURA

Ecològica i biodinàmica.

VINIFICACIÓ

Després d'una breu maceració amb les pells, el most es sagna a un ou de formigó de 1.700 litres, on fermenta amb llevats autòctons i realitza una criança sobre les seves mares entre 6 i 9 mesos. L'embotellat es fa per gravetat, evitant filtres, clarificants o additius.

PRODUCCIÓ

Aproximadament 2.000 ampolles a l'any.



CA N'ESTRUC