

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CAN’ESTRUC

- Location
- History
- Qualities

ORGANIC FARMING

HARVESTING & VINIFICATION

- White grapes
- Red grapes

WINES

- The Ca N’Estruc range
- The Idoia range
- The L’Equilibrista range
- The natural wine range

WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS

RATINGS

UVAS FELICES

WINERIES



CA N'ESTRUC — LOCATION



Ca N'Estruc dates back to

1574

and is one of the oldest
single vineyards on record
in Spain.

[illegible][illegible]

Francisco Martí



is a direct descendant of the original
Ca N'Estruc founders of 1574.

- 1 WHITE GRENACHE
- 2 SYRAH
- 3 WHITE GRENACHE
- 4 MUSCAT
- 5 XAREL·LO
- 6 PETIT VERDOT
- 7 RED GRENACHE
- 8 CHARDONNAY

Similar to a Bordeaux
château, the vines of
Ca N'Estruc's
22
hectares
surround the cellars.



Our vineyard is overlooked by the magical
Montserrat mountain,



which creates a microclimate of cool summers and
mild winters for our vines.

The Ca N'Estruc vineyard

is planted with indigenous grape varieties, such as Xarel·lo, Macabeo, White Grenache, Red Grenache, Muscat and Carignan, together with a number of perfectly adapted foreign varieties, such as Syrah, Chardonnay and Petit Verdot.



The clay, limestone and gravel soils

favour wine quality, which is further
enhanced by carefully-controlled
yields.



Planted in rows going north to south, our vines enjoy
perfect exposure



to sunshine, with each variety being carefully
adapted to the terroir.

Our skilled vineyard team



makes sure the vines are
taken good care of.

Organic farming

Since 2012, we have
practised organic farming
in all our vineyards, and in
2019 we introduced
biodynamic
methods.



Harvesting & Vinification

CLICK BELOW TO SEE VIDEO

[youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k](https://www.youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k)

All our vineyards are harvested by hand

to ensure the grapes are handled with painstaking care. Ripeness is assessed in two ways: objectively through lab analyses for sugar and acidity balances, and subjectively by tasting samples taken from the vines and assessing the ripeness of the skins, pips and pulp.



White grapes



harvesting

White wine vinification



White wine vinification

1.



3.



2.



Each of our plots is
**vinified
separately**

with indigenous yeasts, and the juices ferment spontaneously at controlled low temperatures, thus guaranteeing the individual expression of the terroir.



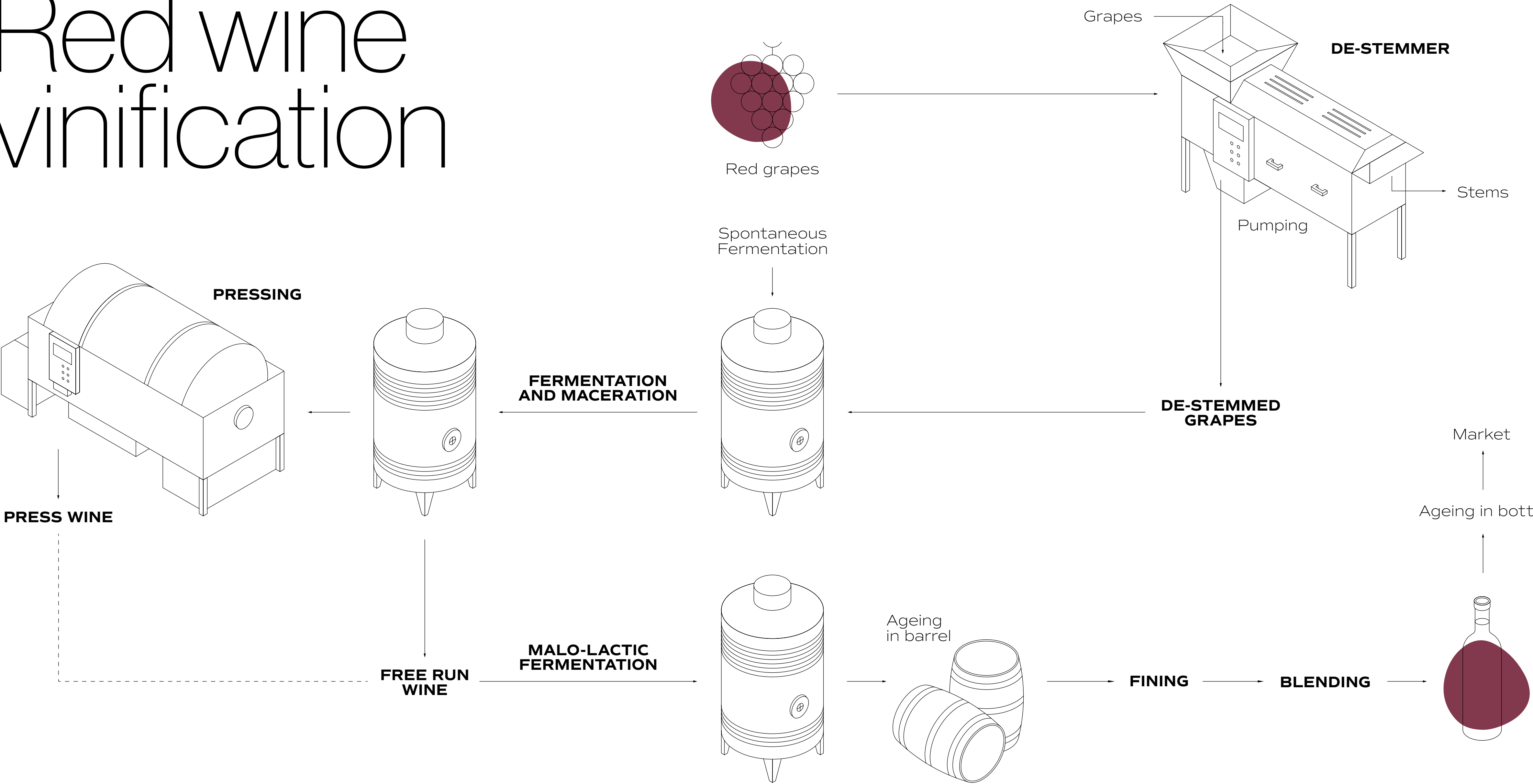
Idoia and L'Equilibrista White fermented & aged in barrel.



Red wine vinification



Red wine vinification



Red wine vinification



Pressing

the skins after
maceration.

1.



3.



2.



Red wine ageing



The selection

for the blend is carried out after each separate lot has been carefully tasted.





The Ca N'Estruc range



WHITE

XAREL·LO

XAREL·LO MAGNUM

ROSÉ

RED

The Idoia range



RED

RED MAGNUM

WHITE

WHITE MAGNUM

The L'Equilibrista range



RED

RED MAGNUM

GRENACHE

GRENACHE MAGNUM

WHITE

WHITE MAGNUM

The Bi natural wine range



SUMOLL

XAREL·LO

10 vins catalans
excellents per menys
de 10€

Sense tabus, anem directe al gra: un dels blancs amb **millor relació qualitat-preu** que podem trobar a qualsevol supermercat o botiga de vins. Es pot elaborar un vi a escassos quilòmetres d'una autopista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és que sí, i l'idei no és l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la **finca Ca'n Estruc**, una finca ubicada entre **Esparreguera**, Abrera i Olesa de Montserrat. **Vi blanc amb criansa**, fermentat i llevat durant 5 mesos en botes de roure francès. En nas, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**: en boca, equilibri i amb una textura de seda que **perllum tot el paladar de plaer**.

Idoia, Ca N'Estruc
Xarel·lo, Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay (D.O. Catalunya)

Sense tabú, anem directe al gra: un dels blancs amb **millor relació qualitat-preu** que podem trobar a qualsevol supermercat o botiga de vins. Es pot elaborar un vi a escassos quilòmetres d'una autopista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és que sí, i Idoia n'és l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la **finca Ca N'Estruc**, una finca ubicada entre **Esparraguera**, **Avrera** i **Olesa de Montserrat**. Vi **blanc amb criança**, fermentat i envellit durant 6 mesos en botes de roure francès. En nas, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**; en boca, equilibrat i amb una textura de seda que omple tot el paladar de plaer.

A photograph of a bottle of Idoia wine. The bottle is dark, and the label is bright yellow. At the top of the label, the word 'IDOIA' is printed in a simple, sans-serif font. Below the name, there is a cartoon illustration of a person in a red shirt and blue pants falling backwards into a large pile of green grapes. Several individual grapes are also shown floating in the air above the pile. The bottle is placed on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. In the background, a portion of a wooden chair and a blue object are visible, suggesting an indoor setting.

Para una comida completa
Estuche con tres botellas de L'Equilibrista 2013: Blanc, Negre y Garnatxa. 47,95 €. Ca N'Estruc



Vuelta al origen
La cerveza Pilsner Urquell recupera su clásico botellín de color ámbar. 33 cl, 1,40 €

[illegible]

S'A Taula

5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Solot, Miquel Cox, Josep Vilota Mario Sancinens y Josep Vilota

La Rambla, 95
BARCELONA
Teléfono 93 337 88 87
No cierra ningún día
Precio medio sin vino 30 euros

Valoración sobre 20

Confort:	★
Bodega:	★★
Servicio:	★★★

Oscar Manresa, Olivier Dahinger y David Moya, en la barra del restaurante

En pena Boqueria

Casa Guinart quiere se un guiño para los barceloneses

Oscar Manresa tiene 32 años y ocupaba un cargo destacado en una multinacional del sector informático. Tenía inquietudes y gusanillo gastronómico y se apuntó a uno de los interesantísimos y concurridos cursos de cocina que desde hace años imparte May Hofmann. Le gustó este mundo, dejó la multinacional y abrió hace 20 años su primer restaurante, El Magatzem del Port en el Port Vell. Tuvó éxito y abrió otro en un emplazamiento privilegiado, Torre d'Alta Mar. El éxito siguió y en Gavà abrió el Kauai, que también fue un gran acierto. Y desde hace 3 años ha puesto al día, junto con la tercera generación Guinart, la centenaria Casa Guinart en plena Rambla y en plena Boqueria. Cuando habla de la Boqueria se emociona y comenta el privilegio que es poder pasar y comprar a diario en el mercado selecto más grande del mundo. También le gustan

otros vínculos con la Boqueria, ya que uno de sus más emblemáticos puestos de pescado, La Siseteta, es propiedad de su esposa.

Al abrir Casa Guinart, se puso como objetivo, a pesar de su ubicación, que su restaurante fuera

RECOMENDAMOS

- Para tener acceso a El Altar es necesaria reserva previa. Máximo 16 personas. El menú se elabora previamente con las sugerencias y preferencias de los comensales y allí se ofrece con los más exquisitos productos provenientes de las paradas de la Boqueria.
- Los callos con garbanzos, el salmado de setas de temporada y los calamares con setas.
- La extraordinaria selección de albóndigas y también la miselburguer con caviar. Las ostras o los espárgueros con troitos de pancetta.
- En el Homenaje se ofrecen varias de las mejores materias primas de dicho mercado, junto con los excelentes productos de Jovito.

para gente de Barcelona, no para "guiris", y realmente lo ha conseguido. Pero además, y como en el circo, "mas difícil todavía": acaban de ver la luz dos nuevos proyectos. El Altar, un reservado en un piso al lado de Casa Guinart y también en los porticos del mercado, el Homenaje.

En Casa Guinart, 5 a Taula pudo disfrutar con una exquisita y bien preparada gambas, seguidos con un risotto con sepia y ceps y acabamos con un revuelto con chorizo. Lo acompañamos de un extraordinario magnum de cava Torelló.

Cuenta Oscar que con la informática no se divierte y con la cocina se divierte a tope. Su objetivo es ofrecer a su clientela unas experiencias gastronómicas diferentes basadas en la cocina mediterránea de mercado y de producto.

Moraleja, cuando una vocación es fuerte y el esfuerzo es importante, los resultados son siempre exitosos.

■ BODEGA CA N'ESTRUC

Francesc Martí es el propietario de la finca Ca N'Estruc, bodega cuya tradición vinícola se remonta, ni más ni menos, que al año 1548. Su privilegiada ubicación, en el extremo sur de la falda de Montserrat, es el escenario ideal para las 21 hectáreas de viñas plantadas sobre terrenos aluviales en una zona particularmente elevada y muy próxima al río Llobregat. En su viticultura destaca la preocupación por minimizar los tratamientos fitosanitarios, para preservar el ecosistema local y mantener el equilibrio de la planta de la manera más natural.

En la bodega las fermentaciones se realizan en pequeños depósitos de acero inoxidable, donde cada variedad de uva y parcela es vinificada por separado. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, con variedades de uva tanto locales como internacionales. Una prueba de su dinamismo y compromiso con la innovación, la tenemos en su nuevo vino llamado Bi, un xarel·lo de viñetas viejas fermentado y criado en ánforas de barro al estilo de los vinos de Georgia.

Idolia Blanc

Ensamble de xarel·lo, garnacha blanca, chardonnay y macabeu para que sea una apoteosis característica. La planta se plantó en barriles de 300 litros para que la madera no adquiere demasiado protagonismo, pero aporta textura (9 €)

El vino es un gran regalo

PRACTICA EL BEBER

DESPACITO

ego

Alter ego / GOURMET



CLANDESTINAS: LAS FIESTAS DE GIN MARE
Joaquín Villanueva es uno de esos amigos que todos quieren tener. CEO de la ginebra española Gin Mare, cada verano convence a los dueños de los áticos más espectaculares de **Madrid, Barcelona, Sevilla, Lisboa, Múnich o Londres** para que den una gran fiesta abierta a los amigos de su firma. Y él pone las bebidas, claro. Solo hay que apuntarse en www.medrooftops.com y elegir fiesta. Este año estrena un cóctel de fresa exquisito.



GOURMET: EL COLECCIONISTA DE WHISKIES
Al poner a madurar un malta como el Glenmorangie en barriles de Madeira tostados al sol, surgen botellas de coleccionista como **Bacalta**. Con matices de miel y acabado meloso, es una exquisitez. Precio: 85 €

ARTESANAL: LA CERVEZA DE CATHAY

La fiebre por las cervezas a la carta se extiende por tierra y cielo: la aerolínea Cathay Pacific ha creado, para sus clientes VIP de los aeropuertos de Heathrow y Hong Kong, Betsy, una cerveza a medida, diseñada para degustar **en el aire**. Betsy es una ale (tostada) con más sabor y burbujas que incluye los aromas ácidos y dulzones de la famosa Dragon Eye china.



PRO: LOS BLANCOS DEL EXPERTO

Los mejores vinos del verano ya tienen denominación y bodega, pero hay que saber localizarlos. **Quim Vila**, fundador y propietario de Vila Viniteca, la mayor web de compra de vino de España, comparte su selección: Belondrade y Llopón 2015, un verdejo de Rueda de referencia (29,60 €); L'Équilibrista Blanc 2015, espectacular xarel·l de Montserrat (12,90 €); Qué Bonito Cacareaba 2015, el gran Rioja blanco de Benjamin Romeo (37,95 €); Lapola 2015, magnífico faveira Sacra del Miño (15,90 €) y Clos D'Agon 2013, DO Cataluña. Sorprendente ensamblaje de uva francesa (33,50 €).



LA VANGUARDIA

[comer]

MATERIA PRIMA

7 vinos tintos para saborear este otoño

4



Idoia Negre 2016
Catalunya, Ca N'Estruc

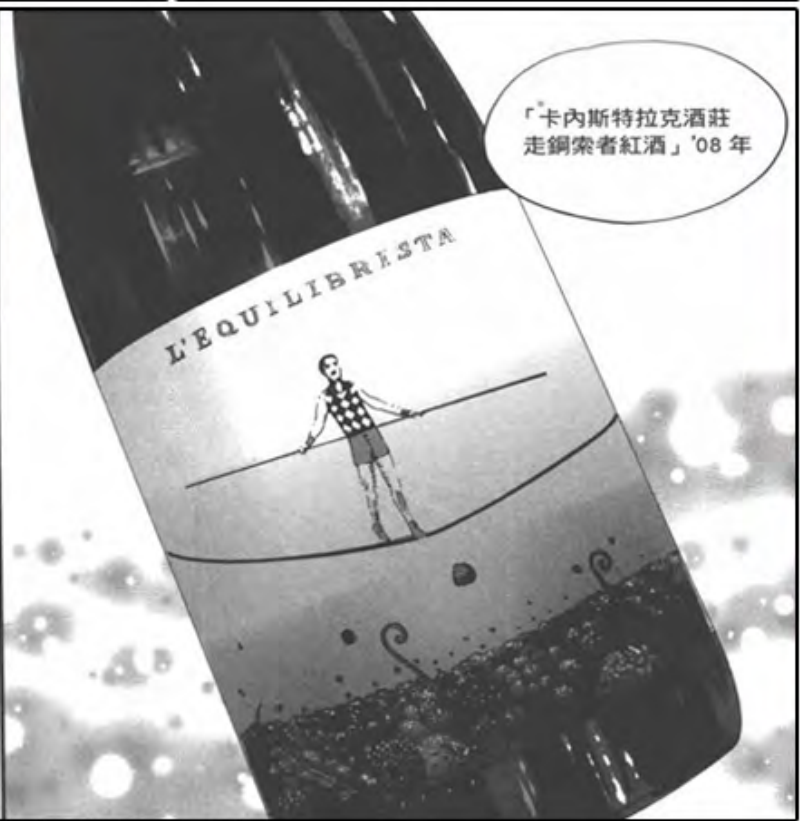
Variedades de uvas: Syrah, Garnacha Precio: 10 euros

Interesante vino de una pequeña bodega **a los pies de la montaña Montserrat**. Intensa nariz con **fresa** madura, cueros, café, paja seca y **toques de café**. Boca amplia, sabrosa y fresca. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de diferentes usos y crianzas.



LUJOSO: EL COCTEL CON VISTAS AL MAR

Tomar algo desde una cama balinesa mirando al mar con música *chill* es una de los *hits* que todo *bon vivant* conoce. Y en los radares de esta especie humana están bien localizados los **Nikki Beach** de Marbella, Mallorca e Ibiza. Sus locales de todo el mundo se están convirtiendo también en templos de la gastronomía de alto nivel. Algo pasa cuando los mejores chefs, bartenders y DJ de Europa se trasladan a sus locales durante el verano.



Restaurants

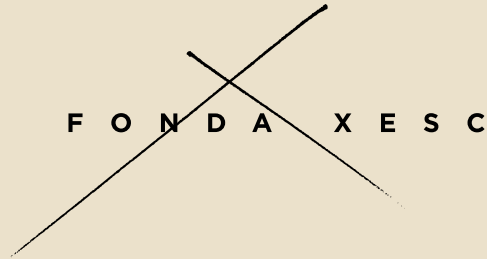
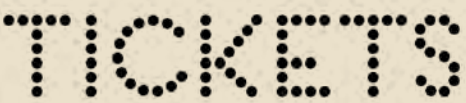
Michelin ***



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY

Adrian Quejgas



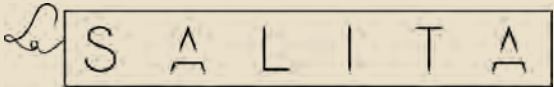
Raíces
Carlos Maldonado



CORRAL
DE LA
MORERIA

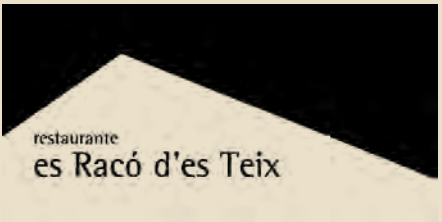


La Aquarela



alkimia
JORDI VILÀ

Caelis
ROMAIN FORNELL



CASA PEPA

Ratings

CA N'ESTRUC NEGRE				
Vintage 2018	-	88		
Vintage 2017		88		
Vintage 2016	-	87		
Vintage 2015	-	88		
Vintage 2014	86	-		
Vintage 2013	86	88		

CA N'ESTRUC ROSAT				
Vintage 2019	-	87		
Vintage 2018	-	86		
Vintage 2017	-	86		
Vintage 2016	-	86		
Vintage 2015	-	85		

CA N'ESTRUC BLANC				
Vintage 2019	-	90		
Vintage 2018	-	89		
Vintage 2017	-	88		
Vintage 2016	-	89		
Vintage 2015	86	89		
Vintage 2014	87	-		
Vintage 2013	87	89		

CA N'ESTRUC XAREL·LO					
Vintage 2019	-	-	88		
Vintage 2018	Bronze	-	-		
Vintage 2017	-	-	88		
Vintage 2016	-	-	-		
Vintage 2015	-	87	89		
Vintage 2014	-	86	-		
Vintage 2013	90	-	-		

IDOIA NEGRE		
Vintage 2016	-	91
Vintage 2015	-	90
Vintage 2014	88	90
Vintage 2013	-	93
Vintage 2012	-	90
Vintage 2011	85	-

IDOIA BLANC	Decanter		
Vintage 2018	-	-	92
Vintage 2017	-	-	93
Vintage 2016	-	-	92
Vintage 2015	Silver	-	93
Vintage 2014	-	89	93
Vintage 2013	-	90	93

L'EQUILIBRISTA NEGRE			
Vintage 2016	-	-	91
Vintage 2015	90	-	91
Vintage 2014	-	-	91
Vintage 2013	-	91	91
Vintage 2012	-	90	90

L'EQUILIBRISTA GARNATXA		
Vintage 2016	-	92
Vintage 2015	-	93
Vintage 2014	-	92
Vintage 2013	90	92
Vintage 2012	91	-

L'EQUILIBRISTA BLANC		
Vintage 2018	-	92
Vintage 2017	-	93
Vintage 2016	-	92
Vintage 2015	-	93
Vintage 2014	90	93
Vintage 2013	92	92