

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CAN'ESTRUC

Localització

Història

Característiques

VITICULTURA ECOLÒGICA

VEREMA I VINIFICACIÓ

Raïm blanc

Raïm negre

ELS VINS

Gamma Ca N'Estruc

Gamma Idoia

Gamma L'Equilibrista

Gamma de vins naturals

PREMSA

RESTAURANTS

PUNTUACIONS

UVAS FELICES

CELLERS



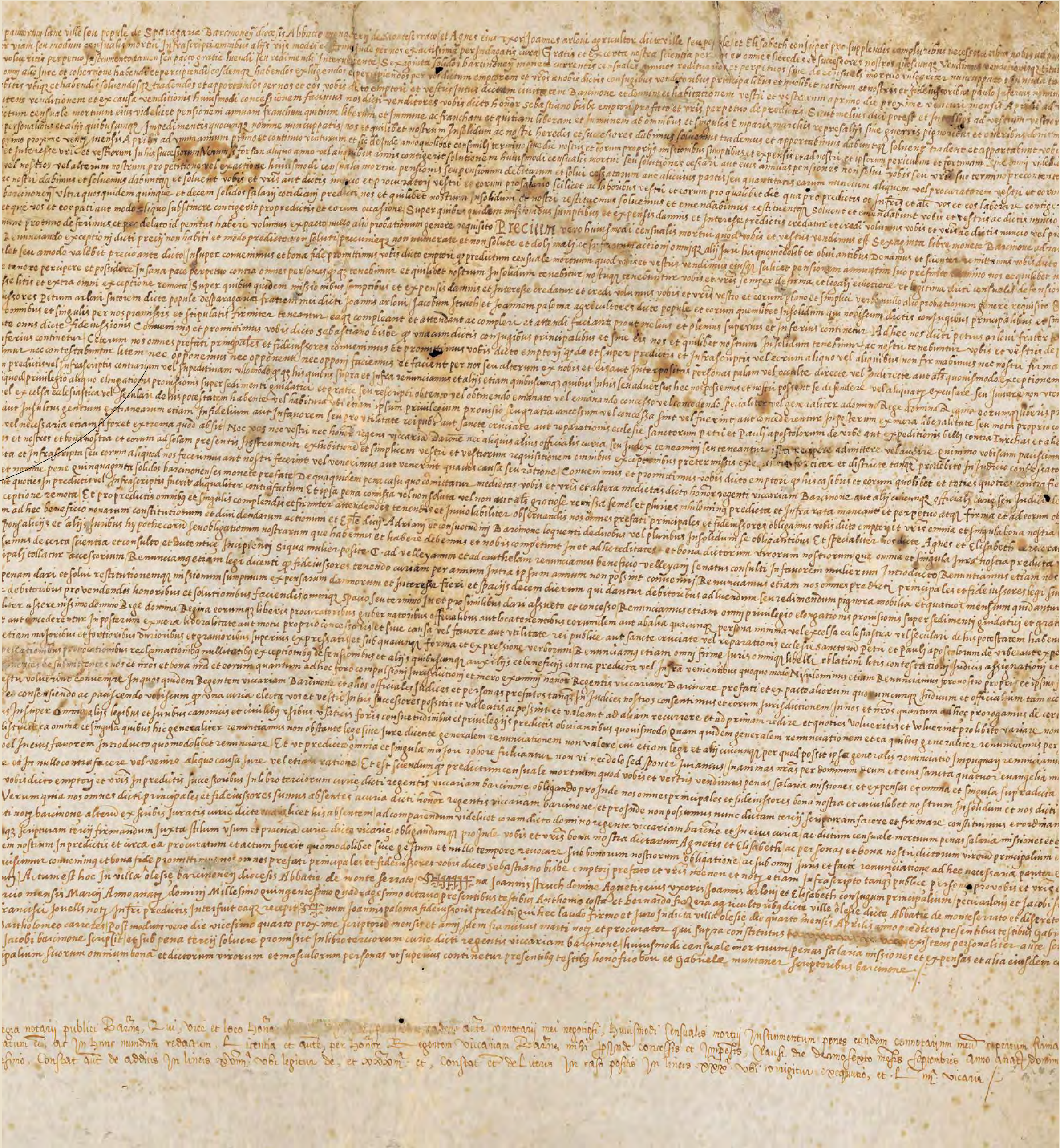
CA N'ESTRUC — LOCALITZACIÓ



Ca N'Estruc data de l'any

1574

i és un dels cellers documentats més antics d'Espanya.



Francisco Martí



és descendent directe dels
fundadors de Ca N'Estruc el 1574.

- 1 GARNATXA BLANCA
- 2 SYRAH
- 3 GARNATXA BLANCA
- 4 MUSCAT
- 5 XAREL·LO
- 6 PETIT VERDOT
- 7 GARNATXA NEGRA
- 8 CHARDONNAY

A l'estil dels
châteaux de Bordeaux,
Ca N'Estruc
està envoltat de
22
hectàrees
de vinya.



Les parcel·les es troben en un paratge únic, protegit per la
muntanya de Montserrat,



que permet que les vinyes gaudeixin d'estius
frescos i hiverns temperats.

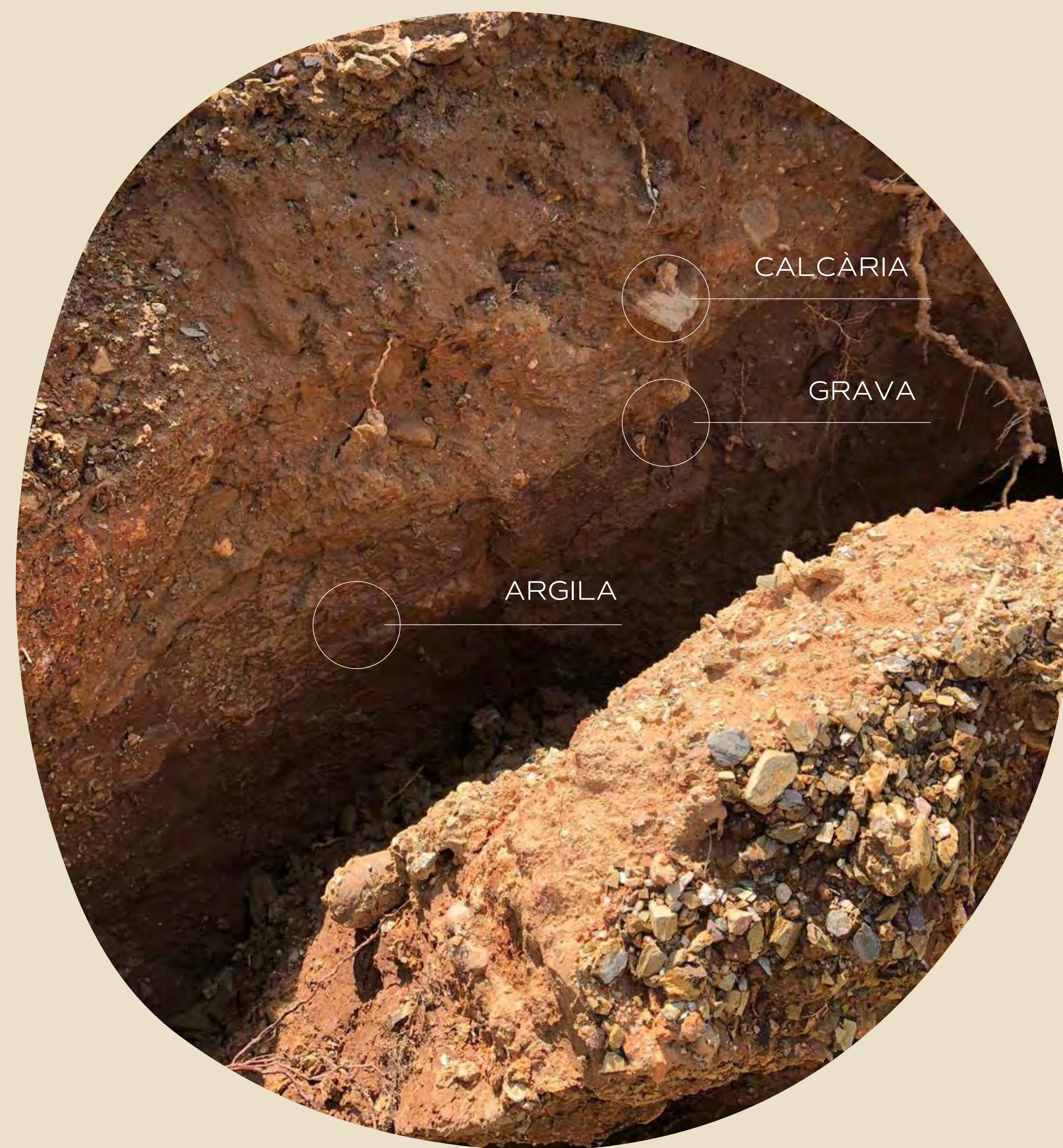
Les vinyes

de Ca N'Estruc estan plantades amb varietats autòctones com la xarel·lo, macabeu, garnatxa blanca, garnatxa negra, muscat i carinyena, juntament amb una sèrie de varietats foranes perfectament adaptades, com la syrah, chardonnay i petit verdot.

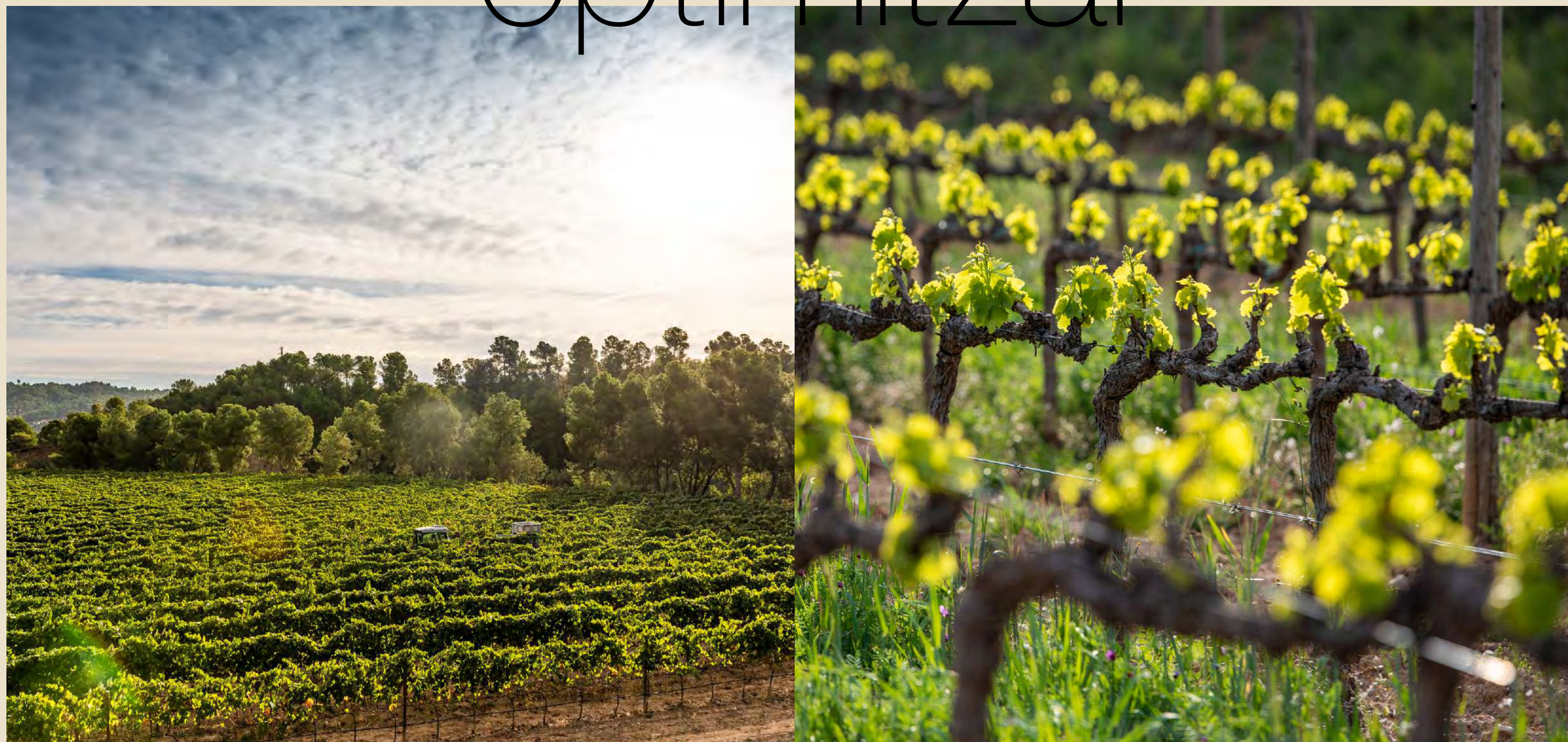


El terreny al·luvial, argilo-calcari i amb grava

afavoreix la qualitat del raïm
amb rendiments acuradament
controlats.



Les plantacions estan perfectament
orientades, de nord a sud, per
optimitzar



l'aprofitament del sol,
estudiant el marc de plantació adequat en cada
parcel·la segons la varietat.

El nostre equip de viticultors



s'encarrega de cuidar
les vinyes.

Viticultura ecològica

Des del 2012,
practiquem una viticultura
ecològica a totes les nostres
vinyes, i el 2019
vam introduir mètodes
biodinàmics.



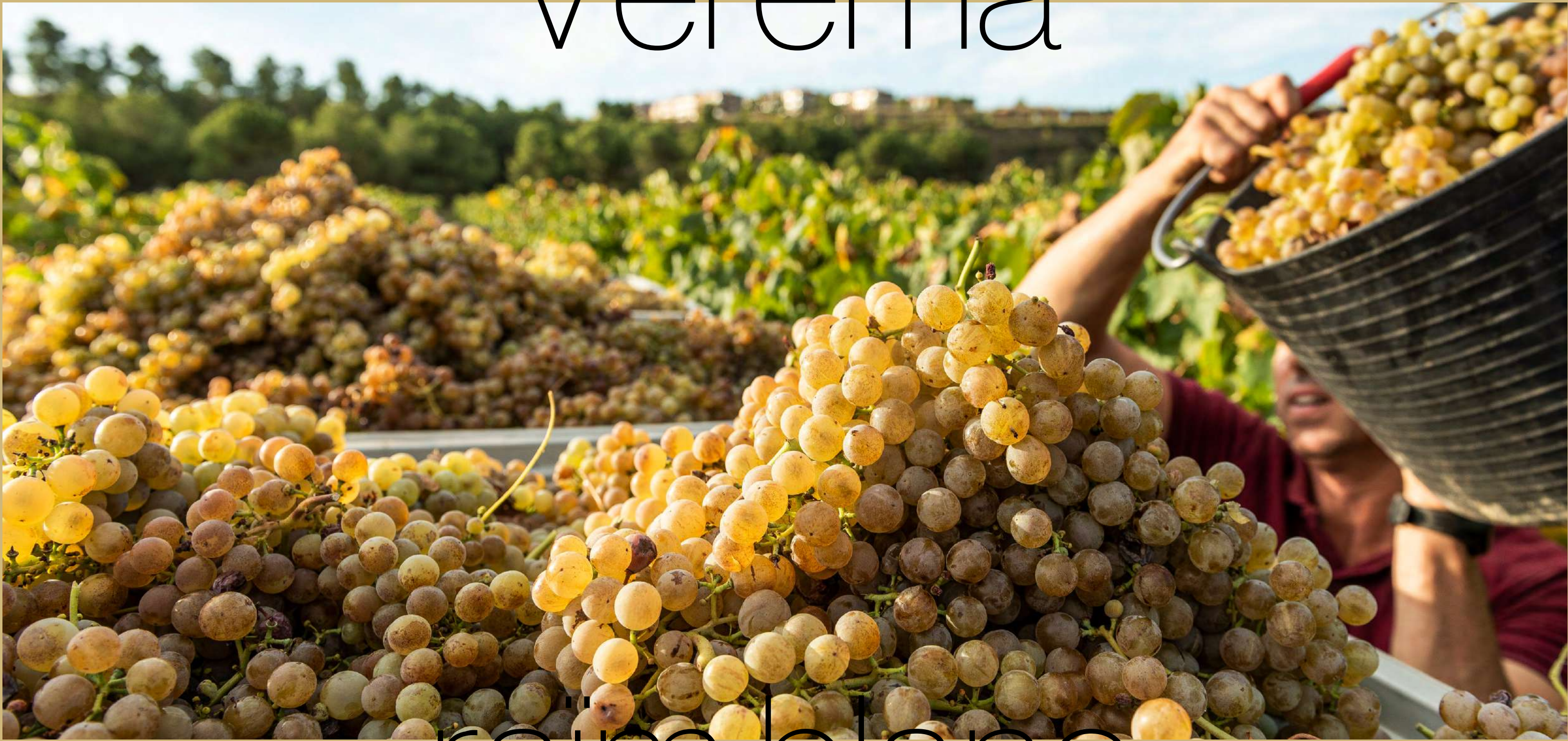
Verema i Vinificació

FES CLIC AQUÍ PER VEURE EL VÍDEO
[youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k](https://www.youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k)

Totes les nostres vinyes es
veremen
a mà,
per assegurar que els raïms es
manipulin acuradament. La
maduresa s'avalua de dues
maneres: objectivament, a través
del anàlisi de laboratori per a
l'equilibri del sucre i l'acidesa, i
subjectivament, provant raïms
directament dels ceps i avaluant
la maduresa de les pells, les
llavors i la polpa.

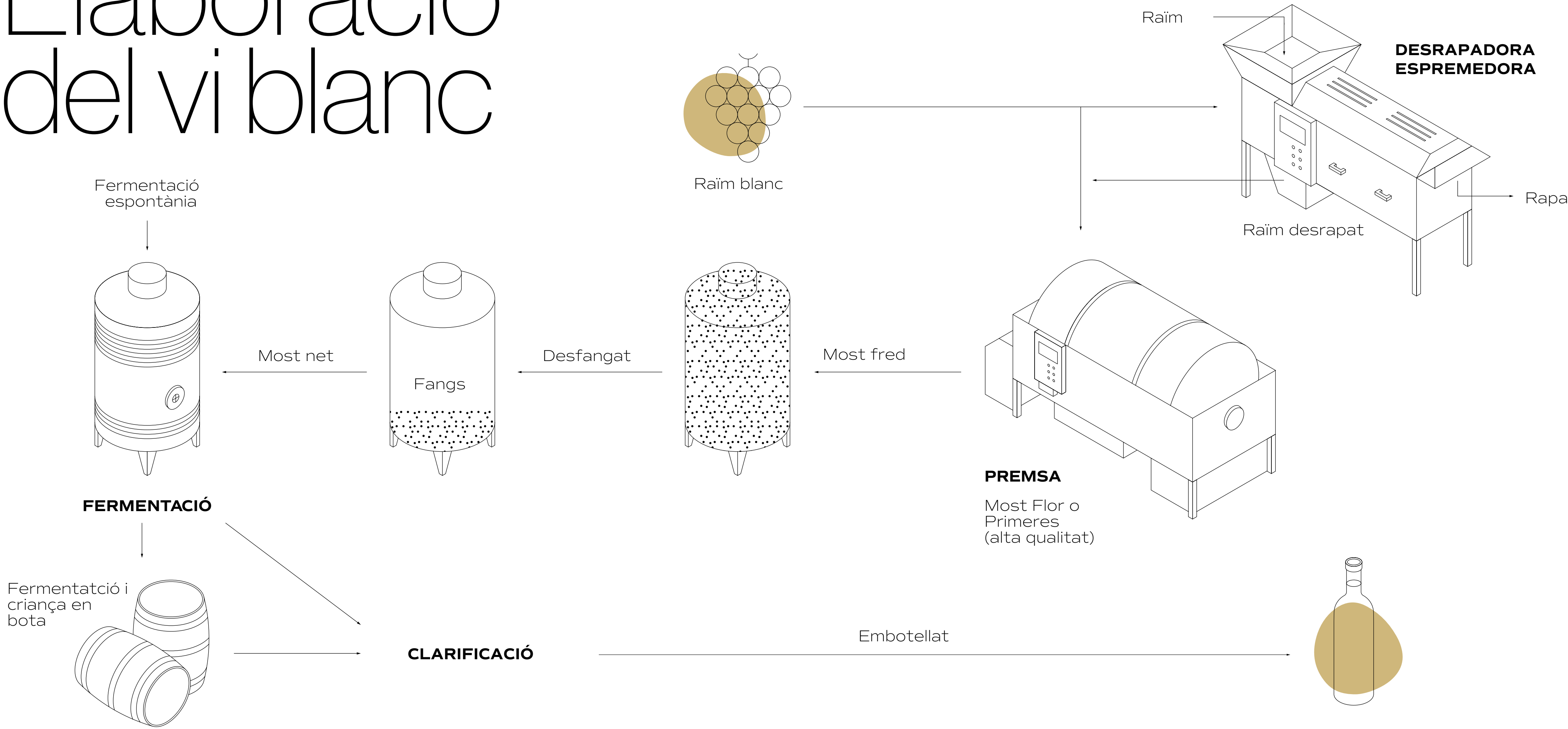


Verema



raïm blanc

Elaboració del vi blanc



Elaboració del vi blanc

1.



3.



2.



Cadascuna de les nostres parcel·les es vinifica per separat

amb llevats autòctons,
i els mosts fermenten
espontàniament a
temperatures baixes
controlades, garantint així
l'expressió individual del terroir.



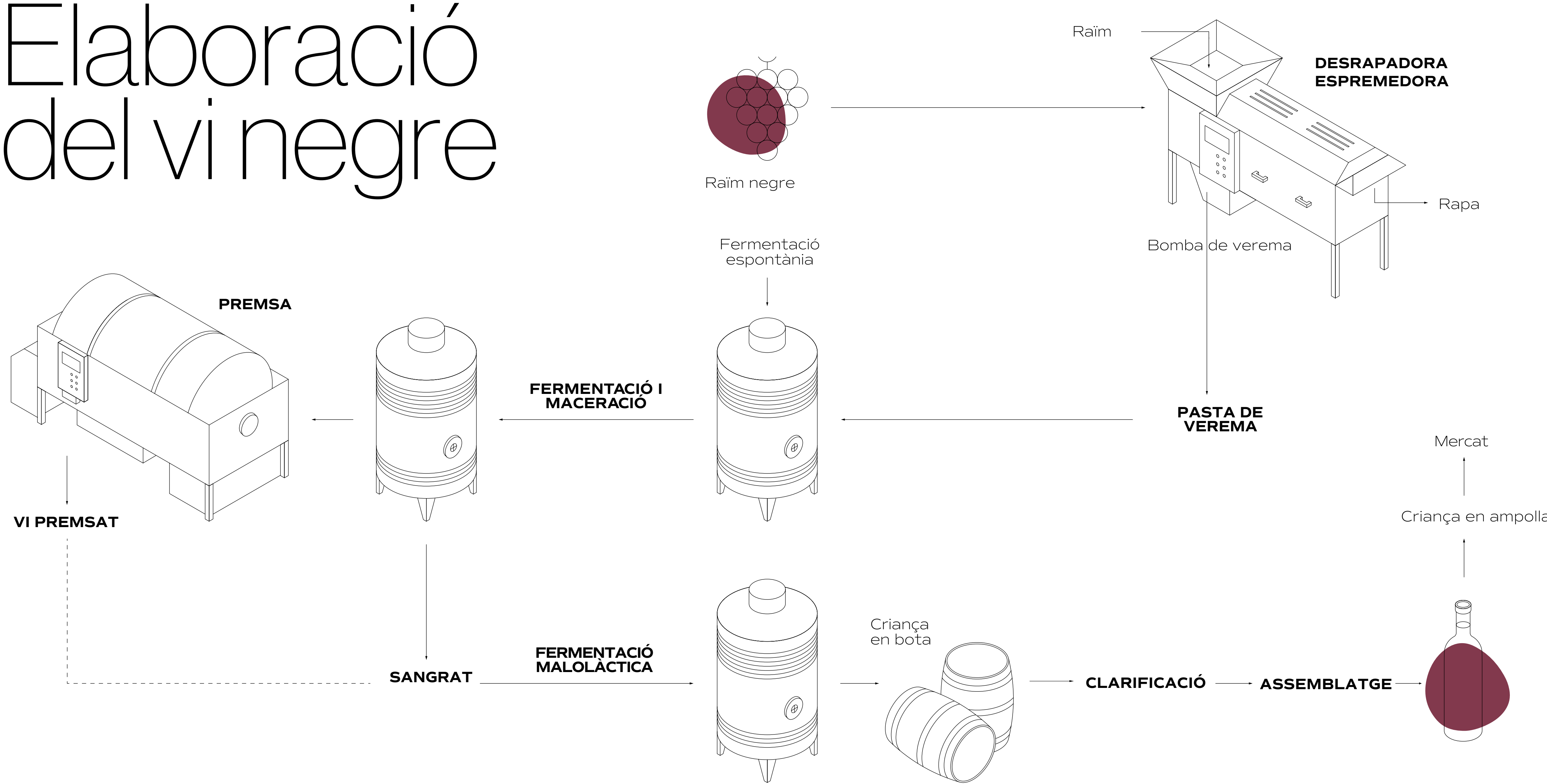
Idoia i L'Equilibrista Blanc fermenten i envelleixen en botes.



Elaboració del vi negre



Elaboració del vi negre



Elaboració del vi negre



Premsat

després de la
maceració.

1.



3.



2.



Criança del vinegre



La selecció

de l'assemblatge es porta a terme després de provar amb cura cada lot de vi per separat.





Gamma Ca N'Estruc



BLANC

XAREL·LO

XAREL·LO MAGNUM

ROSAT

NEGRE

Gamma Idoia



NEGRE

NEGRE MAGNUM

BLANC

BLANC MAGNUM

Gamma L'Equilibrista



NEGRE

NEGRE MAGNUM

GARNATXA

GARNATXA MAGNUM

BLANC

BLANC MAGNUM

Gamma Bi vins naturals



SUMOLL

XARELLO

Publicado el 25/07/2015 por José Peñín

LA MEJOR COMPRA:

CA N'ESTRUC ————— PREMSA



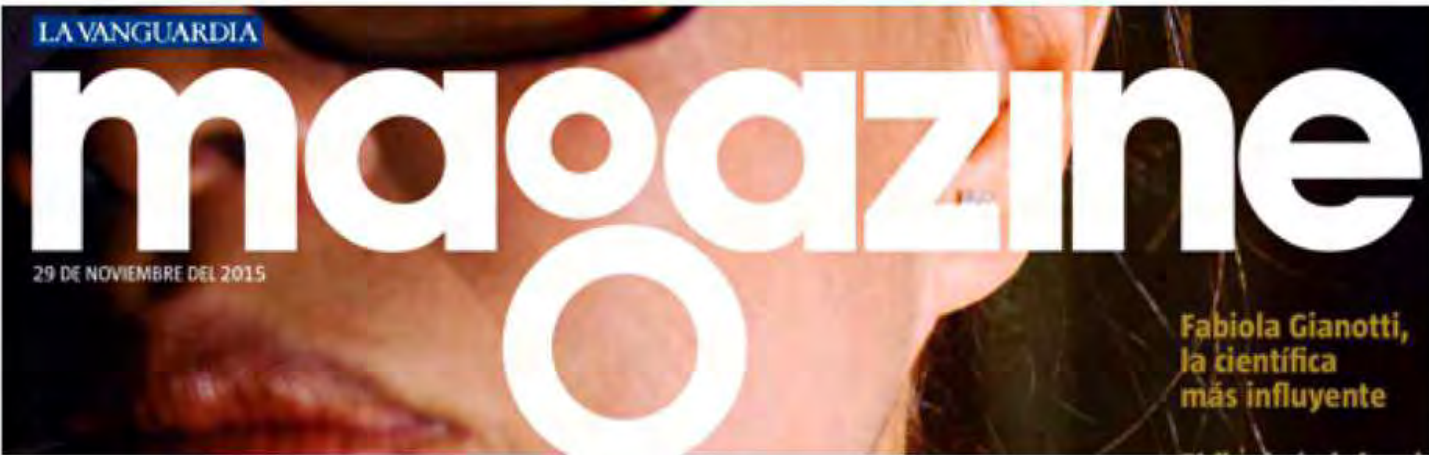
EL CIELLO DEL NACIONAL

10 vins catalans
excellents per menys
de 10€

Pep Antoni Roig

Xarel·lo, Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay (D.O. Catalunya)

Sense tabus, anem directe al gra: un dels blancs amb **millor relació qualitat-preu** que podem trobar a qualsevol supermercat o botiga de vins, la pot elaborar un vi a escassos quilòmetres d'una aeropista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és: ja sí, i l'elabora n'hi l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la **finca Ca N'Estruc**, una finca ubicada entre **Esparreguera**, Abrera i Olma de Montserrat. **Vi blanc amb orlania**, fermentat i llevat durant 6 mesos en botes de roure francès. En ras, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**: és bona, equilibrat i amb una textura de seda que omple tot el paladar de plaer.



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



a los gustos
público que
resistía a los
preparados
siempre, y o
un surtido d
caldos, crem
arroz, guis
platos con
blancas y ro
caza, pesca
incluso ingr
ecológicos
calidad que
capear airo
un apuro.

S a Taula es un colectivo formado por: Miquel Esquinet, Sergi Ferrer-Sabat, Miquel Gay, Josep Maria Sanchis y Josep Vilalta		CASA GUINARD la Rambla, 95 BARCELONA Teléfono 93 317 88 87 No cierra ningún día Precio medio sin vino 30 euros
---	---	---



Óscar Manresa, Olivier Dahingr y David Moya, en la barra del restaurante

BODEGA
CA N'ESTRUC

Francesc Martí es el propietario de la finca Ca N' Estru, bodega cuya tradición vinícola se remonta, ni más ni menos, que a la fundación de la propia subregión de Llobregat. Su finca está ubicada en el extremo sur de la vila de Montserat, es el escenario ideal para las 21 hectáreas de viñas plantadas sobre terrenos de alta calidad, particularmente elevados y muy próximos al río Llobregat. En su viticultura destaca la preocupación por minimizar los tratamientos fitosanitarios, para preservar el equilibrio de la parcela de la manera más natural. En la bodega las fermentaciones se realizan en pequeños depósitos de acero inoxidable, lo que garantiza la pureza de uva y parcela es vinificada por separado. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, localizados en una vasta gama como internacionales. Una prueba de su dinamismo y compromiso con la innovación, la tenemos en su nuevo vino de reserva, elaborado a base de uva tanica fermentado y criado en ánforas de barro al estilo de los vinos de Georgia.

En plena Boqueria

Casa Guinart quiere se un guiño para los barceloneses

scar Manresa tenía 32 años y ocupaba un cargo destacado en una multinacional del sector inmobiliario. Tenía inquietudes y gustos similares a los de los protagonistas de la serie, pero a uno de los más interesantes 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. Tuvo éxito y abrió otro en el barrio de Sant Pere privilegiado, Torre d'Alta Mar. El éxito siguió y en Gava abrió el Kauai, que también fue un gran acierto. Y desde hace 3 años es dueño al 50%, junto con la tercera generación Guinart, la centenaria Casa Guinart en plena Rambla y en plena Boqueria. Cuando habla de la Boqueria, Manresa y comenta el privilegio que es poder pasar y comprar a diario en el mercado selecto más grande del mundo. También le unen

► Para tener acceso a **Al 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 Boquería.

► Los callos con garbanos, el saltado de setas y champiñones y los calamares con setas.

► La extraordinaria zepia con albóndigas y también la miniburger con trucha. Las estrás o los espárgaros con croûtes de paneta.

► En el **Homenaje** se ofrecen variadas de las mejores materias primas de dicho mercado, junto con los excelentes productos de Joseito.

para gente de Barcelona, no para "guirris", y realmente lo ha conseguido. Pero además, y como en el circo, "mas difícil todavía" acaban de abrirse a los nuevos proyectos. El Altar, un restaurante en un piso al lado de Casa Guinart y también en los pórticos del mercado, el Homenaje. En el restaurante El Fournet, por disfrutar con unas exquisitas y bien preparadas gambas, se seguimos con un risotto con sepia y ceps y acabamos con un reuelto con chorizo. Lo acompañamos con un vino de la Cava de la magnam de cava Torelló.

Cuenta Oscar que con la morfomática no se divierte y con la cocina se divierte a tope. Su objetivo es dar a su cocina la mejor experiencia gastronómica, diferentes basadas en las cocinas mediterránea de mercado y de producto.

Moraleja, ciudad una vocación de la cocina de esfuerzo. Pero, importante, los resultados casi siempre son exitosos. ●

Idoia Blanc
Ensamblaje de xarel·lo, garnaixa blanca, chardonnay y macabeu para que cada una aporte sus características. La crianza se realiza en barriles de 300 litros para que la madera no adquiera demasiado protagonismo, pero aporte amplitud y textura (9 €)

COMER EL VINO

BLANCOS DE NUEVO CUÑO

EL III SALÓN DE LOS GRANDES BLANCOS CONFIRMÓ EL MOMENTO DULCE QUE VIVE EN NUESTRO PAÍS ESTE TIPO DE VINO. QUE, ADEMÁS, ES PERFECTO PARA EL VERANO

Los blancos españoles viven un momento dulce. Sin llegar a los niveles de cotización internacionales, lo cierto es que cada día se descomoran más botellas en el país. A ello contribuyen una oferta que se antoja por momentos y un sector bodeguero que apuesta por este segmento de vinos: recuperación de variedades al borde de la desaparición, sofisticados técnicas vitícolas, tratamientos enológicos innovadores (mejor todo la uvea, crianzas sobre las, maceraciones a baja temperatura) o bodegas audaces - combinaciones de vinos.

El 11 de Septiembre de los Grandes Vinos Blancos, celebrado a finales de junio pasado en el Hotel Villa Magna de Madrid, fue un completo escaparate de las nuevas tendencias en el

NOVEDADES. Entre las primicias de este año un estaposo cúscol de boca el Trago del Sol, de Villa Mita (ceja y expresivo maridaje), primer fruto de la colaboración de bodra escacheada por Javier Aien con el carismático Cernendo G. Daniel Landy y Fernando García de la Sierra de Sana. Un rídiculo de nueva planta, en el que manda la vida trencadura (también incorpora abarbo y leureto) de las puceles Vilernay Trago del Sol, que saldrá al mercado en las próximas semanas. Lo mismo que el Kase de rinde de temporada, los acorados de Trago Reyren la boca del Duasol, o el Trago de la boca de los buscadores de vices raris (expulsivos) harían bien en seguir la pista.

También procedentes de Galles y en su honor, igualmente la acación el silabario zero Cernos de Abalren Rami, en el silabario anglosaxo -orlaños connotati con las lase dres y lase dres posteriores- así

[illegible]

El vino es un gran regalo

Mique
Sen

Una cosa es la nostalgia y otra muy distinta, la melancolía. Esta última puede llevar a la enfermedad, al malestar romántico, mientras que la primera nos permite ajustar el visor gustativo que da medida del recuerdo. Gracias a la nostalgia podemos recuperar la elegancia del regalo de unos buenos vinos, siguiendo un camino que marcaron los *empordaneses* ofreciendo botellas de dulce Garnatxa los días de fiesta; o los riojanos, que tenían la buena idea de hacernos probar los vinos del año por Navidad.

Los melancólicos están realizando una campaña oculta para que en estas fiestas sirvamos el cava en copas anchas. Como suele sucederles, tienen razón, pero poca. Se basan en dos teorías, una dudosa y otra no tanto. La primera teoría dice que la copa ancha es la recuperación exacta del pecho de *madame* Pompadour. La otra, en la que podemos estar de acuerdo en principio, afirma que en este tino de copa abierta los aromas



►► Una vinacoteca, un lugar donde comprar un buen regalo navideño.

pa Pompadour, al contrario del lento centellear de las burbujas en unas copas que no deben ser de boca de pión si nos gusta olfatear. Así, regalar unas copas adecuadas puede ser un acierto, como lo será recuperar los grandes vinos que no son de cada día, aunque muchos de ellos no sean

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.



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 dulzores 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 Llop 2015, un verdejo de Rueda de referencia (39,60 €); L'Equilibrista Blanc 2015, espectacular xarel·l de Montserrat (12,90 €); Què Bonics Cacaixaba 2015, el gran Rioja blanco de Benjamín Romeo (37,95 €); Lapola 2015, magnífico Ribeira Sacra del Miño (15,90 €) y Clos D'Agon 2013, DO Catalunya, Sorprendente ensamblaje de uva francesa (33,50 €).



LAVANGUARDIA

[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.



Restaurants

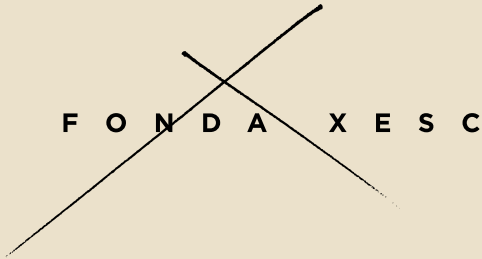
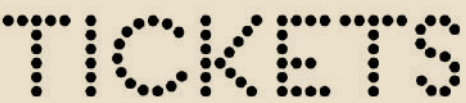
Michelin ***



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY

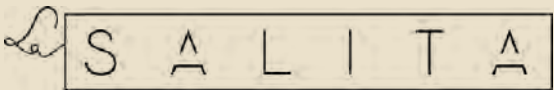
Adrian Quejgas



Raíces
Carlos Malferrando

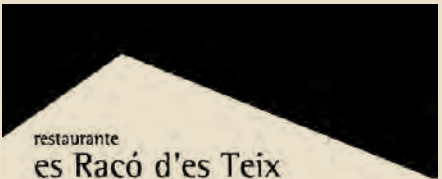


CORRAL
DE LA
MORERIA



alkimia
JORDI VILÀ

Caelis
ROMAIN FORNELL



Puntuacions

CA N’ESTRUC NEGRE



Anyada 2018	-	88
Anyada 2017		88
Anyada 2016	-	87
Anyada 2015	-	88
Anyada 2014	86	-
Anyada 2013	86	88

CA N’ESTRUC ROSAT



Anyada 2019	-	87
Anyada 2018	-	86
Anyada 2017	-	86
Anyada 2016	-	86
Anyada 2015	-	85

CA N’ESTRUC BLANC



Anyada 2019	-	90
Anyada 2018	-	89
Anyada 2017	-	88
Anyada 2016	-	89
Anyada 2015	86	89
Anyada 2014	87	-
Anyada 2013	87	89

CA N’ESTRUC XAREL·LO



Anyada 2019	-	-	88
Anyada 2018	Bronze	-	-
Anyada 2017	-	-	88
Anyada 2016	-	-	-
Anyada 2015	-	87	89
Anyada 2014	-	86	-
Anyada 2013	90	-	-

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

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

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

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

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