

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CAN'ESTRUC

Localización

Historia

Características

VITICULTURA ECOLÓGICA

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Uva blanca

Uva tinta

LOS VINOS

Gama Ca N'Estruc

Gama Idoia

Gama L'Equilibrista

Gama de vinos naturales

PRENSA

RESTAURANTES

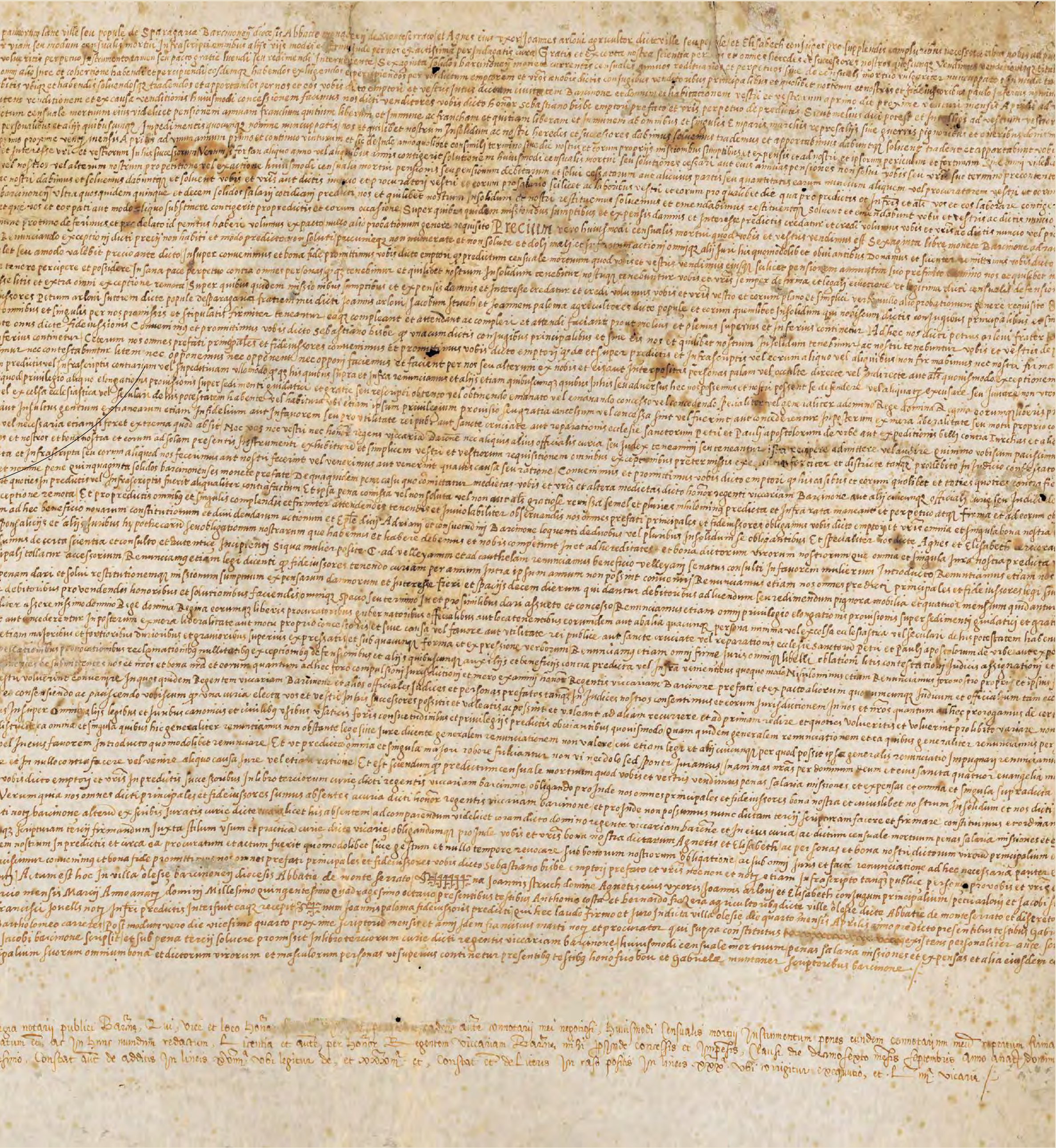
PUNTUACIONES



Ca N'Estruc data del año

1574

y es una de las bodegas documentadas más antiguas de España.



Francisco Martí



es descendiente directo de los
fundadores de Ca N'Estruc en 1574.

- 1 GARNACHA BLANCA
- 2 SYRAH
- 3 GARNACHA BLANCA
- 4 MOSCATEL
- 5 XAREL·LO
- 6 PETIT VERDOT
- 7 GARNACHA TINTA
- 8 CHARDONNAY

Al estilo de los
châteaux de Bordeaux,
Ca N'Estruc
está rodeada de
22
hectáreas
de viñedo.



Las parcelas se encuentran en un paraje único, protegido por la
montaña de Montserrat,



que permite que las viñas disfruten de veranos
frescos e inviernos templados.

Las viñas

de Ca N'estruc están plantadas con variedades autóctonas como xarel·lo, macabeo, garnacha blanca, garnacha tinta, moscatel y cariñena, junto con una serie de variedades foráneas perfectamente adaptadas, como la syrah, chardonnay, tannat y petit verdot.

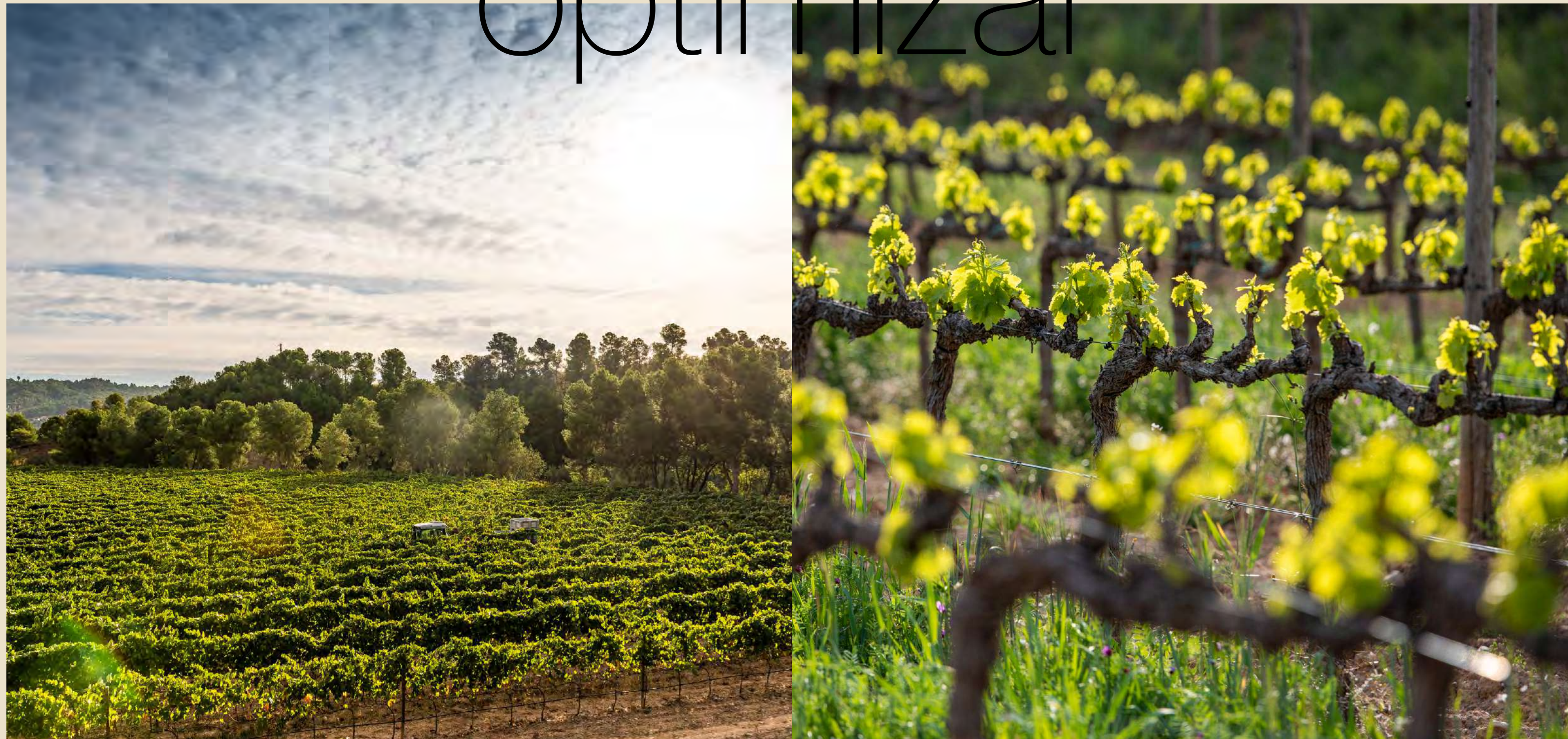


El terreno aluvial, arcillo-calcáreo y gravoso

favorece la calidad de la uva con
rendimientos cuidadosamente
controlados.



Las plantaciones están perfectamente
orientadas, de norte a sur, para
optimizar



el aprovechamiento del sol,
estudiando el marco de plantación adecuado en
cada parcela según la variedad.

Nuestro equipo de viticultores



se encarga de cuidar las
viñas.

Viticultura ecológica

Desde 2012,
practicamos una viticultura
ecológica en todos nuestros
viñedos, y en 2019
introducimos métodos
biodinámicos



Vendimia y Vinificación

HAZ CLIC AQUÍ PARA VER EL VIDEO
[youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k](https://www.youtube.com/watch?v=YGecNwjGx3k)

Todas nuestras viñas se
vendimian
a mano,
para asegurar que las uvas se
manipulen cuidadosamente. La
madurez se evalúa de dos
maneras: objetivamente, a través
del análisis de laboratorio para el
equilibrio del azúcar y la acidez, y
subjetivamente, probando uvas
directamente de las cepas y
evaluando la madurez de los
hollejos, las pepitas y la pulpa.



Vendimia



uva blanca

Elaboración del vino blanco



Elaboración del vino blanco

1.



3.



2.



Cada una de nuestras parcelas se vinifica por separado

con levaduras autóctonas,
y los mostos fermentan
espontáneamente a
temperaturas bajas controladas,
garantizando así la expresión
individual del terroir.



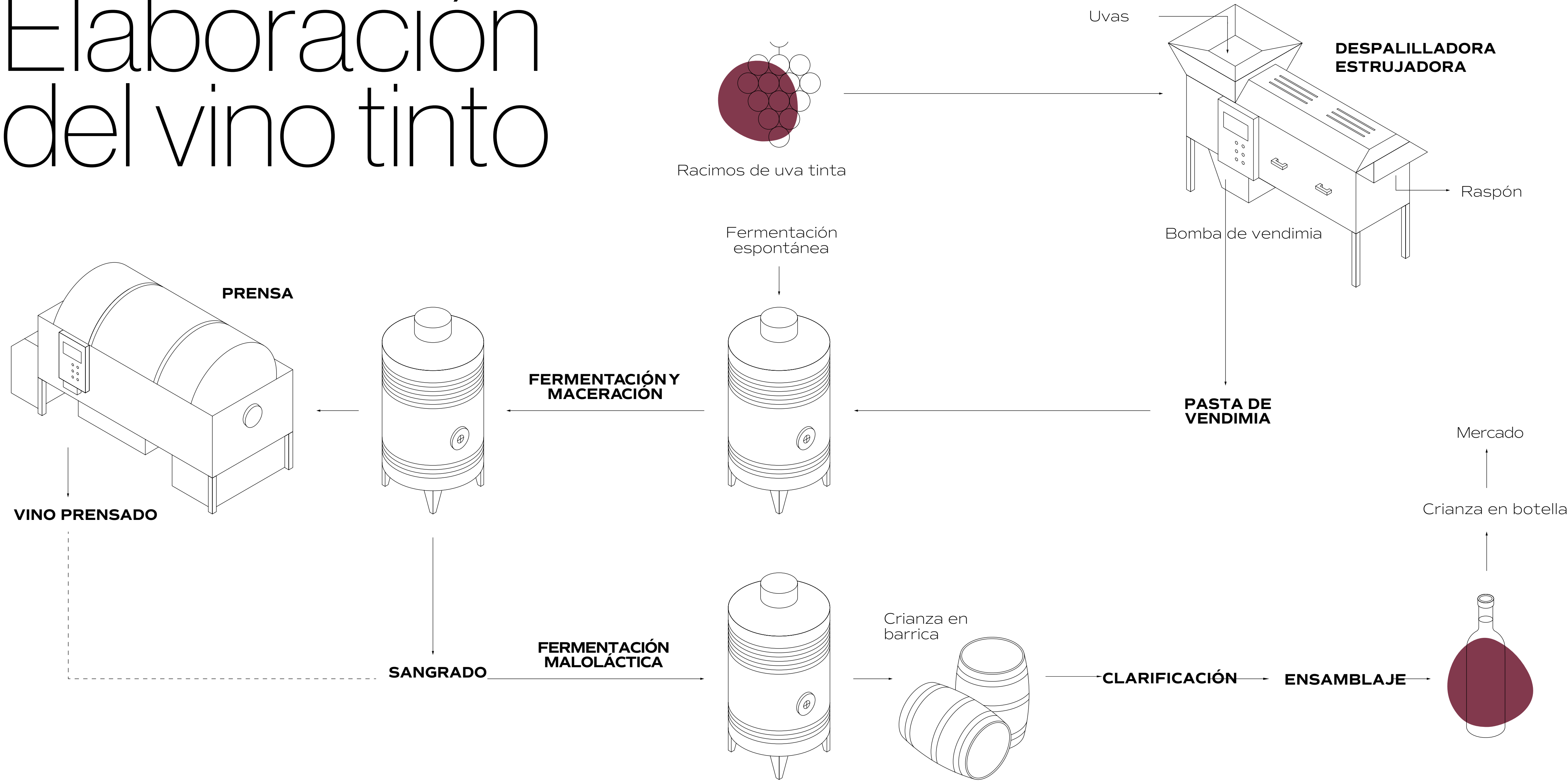
Idoia y L'Equilibrista Blanc fermentan y envejecen en barricas.



Elaboración del vino tinto



Elaboración del vino tinto



Elaboración del vino tinto



Prensado

después de la
maceración.

1.



3.



2.



Crianza del vino tinto



La selección

del ensamblaje se lleva a cabo después de probar cuidadosamente cada lote de vino por separado.





Gamma Ca N'Estruc



BLANCO

XAREL·LO

XAREL·LO MAGNUM

ROSADO

TINTO

Gama Idoia



TINTO

TINTO MAGNUM

BLANCO

BLANCO MAGNUM

Gama L'Equilibrista



TINTO

TINTO MAGNUM

GARNACHA

GARNACHA MAGNUM

BLANCO

BLANCO MAGNUM

Gama Bi vinos naturales



SUMOLL

XARELLO



EL CELLER DEL NACIONAL

10 vins catalans excel·lents per menys de 10€

San Antoni Boix

CA N'ESTRUC ————— PRENSA

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 Balcatta. 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 dulztones 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 Llopis 2015, un verdejo de Rueda de referencia (29,60 €); 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 €).



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 radiales 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.



Restaurantes

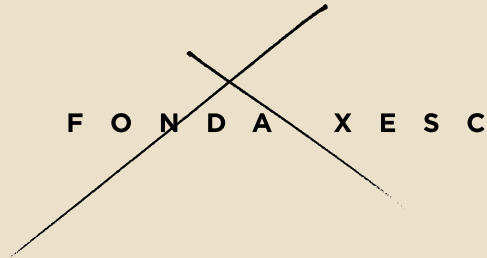
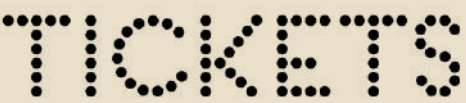
Michelin ***



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY

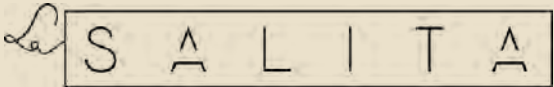
Adrian Quejgas



Raíces
Carlos Malferrando



CORRAL
DE LA
MORERIA



HOFMANN

alkimia
JORDI VILÀ

Caelis
ROMAIN FORNELL



Puntuaciones

CA N’ESTRUC NEGRE



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

CA N’ESTRUC ROSAT



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

CA N’ESTRUC BLANC



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

CA N’ESTRUC XAREL·LO



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

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

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

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

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

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