



CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1548

Empresa elaboradora: Can Dez Mas, S.L.

Enòleg-propietari: Siscu Martí Badia

Vinyes en propietat: 22 ha

Denominació d'Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Població: Esparreguera (Barcelona)

Altres vins del celler: Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc



CA N'ESTRUC BLANC

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco joven

Varietades: 70% xarel·lo, 15% muscat, 10% macabeu y 5% garnatxa blanca

Procedencia de la uva: 90% viñas en propiedad 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: garnatxa blanca, 23 de agosto; muscat, 27 de agosto; macabeu, 11 de septiembre y xarel·lo, 13 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 °C 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 °C) durante un par de semanas.

Fecha de embotellado: enero de 2022

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 80.000 botellas

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color amarillo paja. En nariz es perfumado y cautivador, con notas de flores blancas dulces como la acacia, acompañadas de frutas exóticas como el lichi y la fruta de la pasión y un delicado y refrescante recuerdo cítrico. En boca es expresivo y amable, con un buen equilibrio entre las notas golosas y la frescura, con recuerdos finales de frutas de hueso como el melocotón de agua y ligeras notas anisadas.

Maridaje: ideal para todo tipo de aperitivos, pescados ligeros, ensaladas, carnes blancas y queso fresco.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Negro, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negro, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco joven

Varietal: xarel·lo

Procedencia de la uva: 90% viñas propias y 10% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: de origen 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: 13 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despallado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 °C 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 °C) durante un par de semanas.

Fecha de embotellado: enero de 2021

Graduación alcohólica: 13% vol.

Producción: 13.500 botellas y 300 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo paja con ligeros reflejos verdosos. Es intenso en nariz, con notas elegantes de frutas blancas como la manzana y cítricas como la lima y el limón y un seductor recuerdo de hinojo. En boca es voluminoso, muy bien perfilado y con una textura sedosa que recorre el paladar. Es refrescante y placentero, con un final largo que recuerda las frutas blancas y los cítricos. Sápido, con un fino amargor que alarga el paso por boca y final ligeramente salino. Un vino 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 °C

Copa recomendada: Riesling de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC ROSAT

Añada: 2021

Tipo de vino: rosado joven

Variedad: garnatxa negra

Procedencia de la uva: 100% viñas en propiedad

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 20 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado y maceración durante 4 horas en frío. Prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 °C 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 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante un par de semanas.

Fecha de embotellado: febrero de 2022

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 7.000 botellas

Nota de cata: tiene un delicado color rosado cereza muy seductor, con reflejos brillantes y muy vivos. Es nítido en nariz, con un atractivo perfume de frutas rojas como las fresas, cerezas frescas y moras, y toques anisados. En boca la entrada es amplia, jugosa y con una textura cremosa que se ve equilibrada per una buena frescura y un final de carácter muy perfumado que te invita a tomar una segunda copa.

Maridaje: una delicia servida en el aperitivo, con entrantes fríos, embutidos o pescados blancos a la brasa.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Chianti de la serie Vinum de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC NEGRE

Añada: 2021

Tipo de vino: tinto joven

Varietades: 60% garnatxa negra, 20% carinyena y 20% syrah

Procedencia de la uva: 50% viñas en propiedad y 50% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: Ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: garnatxa negra, 13 de septiembre; syrah el 15 de septiembre; carinyena, 27 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación durante 10-15 días con las propias levaduras en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl. a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se descuba la tina para realizar posteriormente la fermentación maloláctica de manera espontánea también en depósitos de acero inoxidable controlados a 18-20 °C.

Fecha de embotellado: febrero de 2022

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 27.000 botellas

Nota de Cata: tiene un bonito color rubí, límpido y brillante. En nariz tiene el perfume de las frutas rojas frescas como las grosellas y las frambuesas, unidas a delicados recuerdos de hierbas aromáticas de bosque mediterráneo como el espliego y un punto de pimienta negra. En boca es sedoso, con una textura aérea que invade el paladar con frescura y mucha fruta. Al final hay deliciosos recuerdos de fruta de baya, regaliz rojo y notas florales como las violetas.

Maridaje: un vino tinto placentero y sabroso, perfecto para acompañar platos de pasta, pizzas, embutidos, carnes a la brasa y quesos de vaca.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



IDOIA NEGRE

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Varietades: 75% garnatxa negra y 25% samsó (cariñena)

Procedencia de la uva: 70% viñas en propiedad y 30% viñas controladas del mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial

Edad de las viñas: entre 15 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 17 de septiembre para la garnatxa negra y 5 de octubre para el samsó (cariñena)

Vendimia: manual

Elaboración: tradicional, selección de la uva, despalillado y fermentación de 10 a 15 días en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a 200 hl a temperatura controlada con remontados diarios

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés Allier con tostado medio de diferentes toneleros, de 1 y 2 vinos

Fecha de embotellado: mayo de 2020

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 26.000 botellas y 200 Magnum

Nota de cata: tiene un atractivo y brillante color rubí con bonitos tonos granate. En nariz es muy sugerente y perfumado, con evocadores e intensos aromas de frutos rojos, vainilla y clavo. En boca es muy agradable y tiene una textura suave y envolvente con unos taninos bien equilibrados con la frescura. Es ágil y directo, con unos aromas finales que recuerdan a las cerezas recién recogidas y a especias dulces. Un vino elegante y seductor que se alarga y deja unas sensaciones muy placenteras en boca.

Maridaje: para disfrutar con embutidos, platos de pasta, carnes a la brasa y aves guisadas.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



IDOIA BLANC

Añada: 2019

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Varietades: 51% xarel·lo, 25% garnatxa blanca, 13% macabeu y 11% chardonnay

Procedencia de la uva: 45% viñas en propiedad y 55% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial

Edad de las viñas: entre 20 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 27 de agosto para la chardonnay, 30 de agosto para la garnatxa blanca, 19 de septiembre para la xarel·lo y 2 de septiembre para la macabeu

Vendimia: manual

Elaboración: tradicional: selección, despalillado y prensado de las uvas, desfogado en depósitos de acero inoxidable y fermentado en barricas de roble francés durante 18 días a una temperatura controlada de 15 °C

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés Allier con tostado suave de diferentes toneleros, de 300 y 500 L, nuevas, de 1 o 2 vinos

Fecha de embotellado: junio de 2020

Graduación alcohólica: 13% vol.

Producción: 29.200 botellas, 600 Magnum y 10 botellas de 5 L

Notas de cata: tiene un bonito color ligeramente dorado muy límpido y brillante. En nariz despliega una sinfonía de aromas de frutas blancas que recuerdan el melocotón y el albaricoque, con intensas notas cítricas como la piel de limón fresco, así como de hierbas mediterráneas como el romero y el tomillo y un delicado punto final anisado. En boca tiene una textura sedosa que envuelve el paladar como una caricia y un buen volumen. Una buena frescura equilibra el conjunto y lo hace muy armónico y placentero. El final de boca es intenso y persistente, con aromas que recuerdan la ciruela amarilla, el hinojo y un punto de madera ligeramente tostada.

Maridaje: perfecto para acompañar una tabla de embutidos, ensaladas tibias, carnes y pescados blancos con salsas ligeras y quesos cremosos de cabra y oveja.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel-lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA

Añada: 2016

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Varietades: 55% garnatxa negra, 35% samsó (cariñena) y 10% syrah

Procedencia de la uva: 55% viñas propias y 45% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial

Edad de las viñas: entre 18 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 5 de septiembre para la garnatxa negra, 8 de septiembre para el syrah y 19 de septiembre para el samsó (cariñena)

Vendimia: manual

Elaboración: tradicional; selección de la uva, despalillado (parcialmente a mano) y fermentado una parte en barricas abiertas de roble francés y la otra parte en depósitos de acero inoxidable, siempre a una temperatura controlada y con remontados muy suaves

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés Allier con tostado medio de diferentes toneleros, nuevas, de 1 y 2 vinos

Fecha de embotellado: julio de 2018

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 70.850 botellas, 700 Magnum y 80 botellas de 5 L

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color granate con reflejos rubí. En nariz es amable y seductor, con mucha fruta roja y negra, que nos recuerda a las grosellas, las cerezas, las ciruelas y también a la manzana. A medida que se oxigena van apareciendo notas de tabaco, pimienta negra y café, formando un conjunto muy seductor y placentero. En la boca es redondo, fluido y voluminoso. Tiene una estructura formada por unos taninos muy amables, sin aristas y con una formidable frescura que lo acompaña de principio a fin. Un tinto de buena guarda. Recomendamos decantar 30 minutos antes de disfrutarlo.

Maridaje: para disfrutar con carnes a la parrilla, arroces, legumbres y setas de primavera u otoño.

Temperatura de servicio: entre 14 y 15 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista y L'Equilibrista Blanc



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Añada: 2016

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: garnatxa

Procedencia de la uva: 100% viñas controladas

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial

Edad de las viñas: entre 18 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 5 de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: tradicional; selección de la uva, despalillado (parcialmente a mano) y fermentado una parte en barricas abiertas de roble francés y la otra parte en depósitos de acero inoxidable, siempre a una temperatura controlada y con remontados muy suaves

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés Allier con tostado medio de diferentes toneleros, nuevas, de 1 y 2 vinos

Fecha de embotellado: julio de 2018

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 6.700 botellas y 100 Magnum

Nota de cata: tiene un intenso y sugerente color rojo granate. En nariz se presenta maduro y fresco a la vez, con recuerdos de fruta roja como la fresa y la granada amarga. En boca deja unas sensaciones muy fluidas y seductoras, como un puñado de deliciosas frutas rojas. Destaca por la frescura y la presencia de un buen tapiz de taninos que dejan un final de boca largo, placentero y perfumado.

Maridaje: perfecto para acompañar arroces de montaña, embutidos ibéricos, carnes a la brasa, aves guisadas y quesos suaves o cremosos, de cabra y oveja.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18°C

Copa recomendada: Pinot Noir de la serie Vinum de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1548

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista y L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA BLANC

Añada: 2019

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Variedad: xarel·lo

Procedencia de la uva: 100% viñas controladas del municipio de Esparreguera

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial

Edad de las viñas: 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Fecha de vendimia: 18 de septiembre

Vendimia: manual

Elaboración: tradicional: selección, despalillado y prensado de las uvas, desfangado en depósitos de acero inoxidable y fermentado en barricas de roble francés con levaduras autóctonas. La fermentación duró 18 días a temperatura controlada de 15 °C

Crianza: 6 meses en barricas de 500 L de roble francés Allier de diferentes toneleros y foudres de 2.500 L

Fecha de embotellado: junio de 2020

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 26.000 botellas y 500 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color dorado muy límpido y brillante. En nariz es embriagador, con el perfume de las frutas de hueso y la piel de limón seca. Poco a poco van apareciendo aromas de madera ligeramente tostada, miga de pan y un ligero recuerdo de pimienta blanca. En boca es voluminoso y seductor, invade el paladar con una textura sedosa equilibrada por una frescura cítrica que lo hace muy armónico y placentero. Un blanco sofisticado y seductor con un gran potencial de guarda.

Maridaje: perfecto para acompañar todo tipo de pescados a la brasa o con salsa, arroces cremosos, aves guisadas y quesos de cabra u oveja.

Temperatura de servicio: entre 10 y 12 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel
