



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

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc jove

Varietats: 70% xarel·lo, 15% muscat, 10% macabeu i 5% garnatxa blanca

Procedència del raïm: 90% vinyes pròpies i 10% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: d'origen al·luvial, argil·lo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 30 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: garnatxa blanca, 23 d'agost; muscat, 27 d'agost; macabeu, 11 de setembre i xarel·lo, 13 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes.

Data d'embotellat: gener del 2022

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 80.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic i brillant color groc palla. Al nas és perfumat i encisador, amb notes de flors blanques com l'acàcia, acompanyades de fruites exòtiques, com el litchi i la fruita de la passió i un delicat i refrescant record cítric. A la boca és expressiu i amable, amb un bon equilibri entre les notes llamineres i la frescor, amb records finals de fruites de pinyol com el préssec d'aigua i lleugeres notes anisades.

Maridatge: ideal per tot tipus d'aperitius, peixos lleugers, amanides, carns blanques i formatge fresc.

Temperatura de servei: entre 6 i 8°C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans



CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1548

Empresa elaboradora: Can Dez Mas, S.L.

Enòleg-proprietari: 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 Blanc, Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC ROSAT

Anyada: 2021

Tipus de vi: rosat jove

Varietat: garnatxa negra

Procedència del raïm: 100% vinyes pròpies

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: d'origen al·luvial, argil·lo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 20 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat i marceració durant 4 hores en fred. Premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes.

Data d'embotellat: febrer del 2022

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Producció: 7.000 ampolles

Nota de tast: té un delicat color rosat cirera molt seductor amb reflexos brillants i molt vius. És nítid al nas, amb un atractiu perfum de fruites vermelles com les maduixes, cireres fresques i mores, i tocs anisats. A la boca l'entrada és àmplia, sucosa i amb una textura cremosa que es veu equilibrada per una bona frescor i un final de caràcter molt perfumat, que et convida a prendre una segona copa.

Maridatge: una delícia servida a l'aperitiu, amb entrants freds, embotits o peixos blancs a la brasa

Temperatura de servei: entre 6 i 8°C

Copa recomanada: Chianti de la sèrie Vinum de Riedel

* Vi apte per a vegans



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



CA N'ESTRUC NEGRE

Anyada: 2021

Tipus de vi: negre jove

Varietats: 60% garnatxa negra, 20% carinyena i 20% syrah

Procedència del raïm: 50% vinyes pròpies i 50% vinyes controlades a altres viticultors del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: d'origen al·luvial, argil·lo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 15 i 30 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: garnatxa negra, 13 de setembre; syrah el 15 de setembre; carinyena, 27 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació durant 10-15 dies amb els propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica es descuba la tina per realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània també en dipòsits d'acer inoxidable controlats a 18-20 °C.

Data d'embotellat: febrer del 2022

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 27.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic color robí, límpid i brillant. Al nas té el perfum de les fruites vermelles fresques com les groselles i els gerds, unides a delicats records d'herbes aromàtiques de bosc mediterrani com l'espígol i un punt de pebre negre. A la boca és sedós, amb una textura aèria que envaeix el paladar amb frescor i molta fruita. Al final hi ha deliciosos records de fruita de baia, regalèssia vermella i notes florals, com les violetes.

Maridatge: un vi negre plaent i saborós perfecte per acompanyar plats de pasta, pizzes, embotits, carns a la brasa i formatges de vaca.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans



CA N'ESTRUC

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 Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc jove

Varietat: xarel·lo

Procedència del raïm: 90% vinyes pròpies i 10% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: d'origen al·luvial, argil·lo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 30 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 13 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes.

Data d'embotellat: gener del 2022

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 13.500 ampolles i 300 Magnum

Nota de tast: té un bonic color groc palla amb lleugers reflexos verdosos. Al nas és intens, amb notes elegants de fruites blanques com la poma i cítriques com la llima i la llimona i un seductor record de fonoll. A la boca és voluminós, molt ben perfilat i amb una textura sedosa que recorre el paladar. És refrescant i plaent, amb un final llarg que recorda les fruites blanques i els cítrics. Sàpid, amb una fina amargor que allarga el pas per boca i final lleugerament salí. És un blanc complex i elegant.

Maridatge: Perfecte per acompanyar peix cru com un tàrtar de salmó o tonyina, peixos blancs, marisc, arrossos cremosos i formatges d'ovella o cabra madurs.

Temperatura de servei: entre 6 i 8°C

Copa recomanada: Riesling de la sèrie Grape de Riedel

* Vi apte per a vegans



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



IDOIA BLANC

Anyada: 2019

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 51% xarel·lo, 25% garnatxa blanca, 13% macabeu i 11% chardonnay

Procedència del raïm: 45% vinyes pròpies i 55% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial

Edat de les vinyes: entre 20 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: 27 d'agost pel chardonnay, 30 d'agost per la garnatxa blanca, 19 de setembre pel xarel·lo i 2 de setembre pel macabeu

Verema: manual

Elaboració: tradicional; desfangat en dipòsits d'acer inoxidable i fermentat en bota de roure francès amb llevats autòctons. La fermentació va tenir una durada de 18 dies a una temperatura controlada de 15 °C

Criança: 5 mesos en botes de roure francès Allier amb torrat suau de diferents boters de 300 i 500 L, nova, d'1 i 2 vins

Data d'embotellament: juny del 2020

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 29.200 ampolles, 600 Magnum i 10 ampolles de 5 L

Nota de tast: té un bonic color lleugerament daurat molt límpid i brillant. Al nas desplega una simfonia d'aromes de fruites blanques que recorden el préssec i l'albercoc, amb intenses notes cítriques com la pell de llimona fresca, així com d'herbes mediterrànies com el romaní i la farigola i un delicat punt final anisat. A la boca té una textura sedosa que embolcalla el paladar amb una carícia i un bon volum. Una bona frescor equilibra el conjunt i el fa molt harmònic i plaent. El final de boca és intens i persistent, amb aromes que recorden la pruna groga, el fonoll i un punt de fusta lleugerament torrada.

Maridatge: Perfecte per acompanyar una taula d'embotits, amanides tèbies, carns i peixos blancs amb salses lleugeres i formatges cremosos de cabra i ovella.

Temperatura de servei: entre 8 i 10 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel.



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



IDOIA NEGRE

Anyada: 2018

Tipus de vi: negre criat en bota

Varietats: 75% garnatxa negra i 25% samsó (carinyena)

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial

Edat de les vinyes: entre 15 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: el 17 de setembre per la garnatxa negra i la samsó, el 5 d'octubre

Verema: manual

Elaboració: tradicional; selecció del raïm, desrapat i fermentació de 10 a 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a 200 hl a temperatura controlada amb remuntats diaris

Criança: 12 mesos en bota de roure francès Allier de diferents boters, d'1 i 2 vins, amb torrat mig.

Data d'embotellament: maig del 2020

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Producció: 26.000 ampolles i 200 Magnum

Nota de tast: Té un atractiu i brillant color robí amb bonics tons granats. Al nas és molt suggeridor i perfumat, amb evocadors i intensos aromes de fruits vermells, vainilla i clau. A la boca és molt agradable i té una textura suau i ampla amb uns tanins ben equilibrats per una acidesa refrescant amb l'acidesa. És àgil i directe, amb unes sabors aromes finals que recorden les cireres acabades de recollir i les espècies dolces. Un vi elegant i seductor que s'allarga i deixa unes sensacions molt agradables plaents a la en boca.

Maridatge: per gaudir amb embotits, plats de pasta, carns a la brasa i aus guisades.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel.



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



L'EQUILIBRISTA BLANC

Anyada: 2019

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: xarel·lo

Procedència del raïm: 100% vinyes controlades del mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial

Edat de les vinyes: 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: 18 de setembre

Verema: manual

Elaboració: tradicional: selecció, desrapat i premsat del raïm, desfangat en dipòsits d'acer inoxidable i fermentat en botes de roure francès amb llevats autòctons. La fermentació va tenir una durada de 18 dies a una temperatura controlada de 15 °C

Criança: 6 mesos en botes de roure francès Allier de diferents boters de 500 L i fudres de 2.500 L

Data d'embotellament: juny del 2020

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 26.000 ampolles i 500 Magnums

Nota de tast: té un bonic color daurat i molt límpid. Al nas és embriagador, amb el perfum de les fruites d'os i la pell de llimona seca. Mica en mica van apareixent aromes de fusta lleugerament torrada, molla de pa i un lleuger record de pebre blanc. A la boca és voluminós i seductor, envaeix el paladar amb una textura sedosa, equilibrada per una frescor cítrica que el fa molt harmònic i plaent. Un blanc sofisticat i seductor amb un gran potencial de guarda.

Maridatge: perfecte per acompanyar tot tipus de peixos a la brasa o amb salsa, arrossos cremosos, aus guisades i formatges de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 10 i 12 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel.



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



L'EQUILIBRISTA

Anyada: 2016

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 55% garnatxa negra, 35% samsó i 10% syrah

Procedència del raïm: 55% vinyes pròpies i 45% vinyes controlades en el mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial

Edat de les vinyes: entre 18 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: la garnatxa negra el 5 de setembre, el samsó el 19 de setembre i el syrah el 8 de setembre

Verema: manual

Elaboració: tradicional; selecció de raïm, desrapat (part a mà) i fermentat part en botes obertes de roure francès, part en dipòsits d'acer inoxidable, sempre a temperatura controlada (17-21 °C) i remuntant amb molta cura

Criança: 14 mesos en botes de roure francès Allier amb torrat mig de diferents boters, noves, d'1 i 2 vins

Data d'embotellament: juliol del 2018

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 70.850 ampolles, 700 Magnum i 80 ampolles (5 L)

Nota de tast: té un bonic i brillant color grana amb reflexes robí. Al nas és amable i seductor, amb molta fruita vermella i negra, que ens recorda a les groselles, les cireres, les prunes i també a la poma. A mesura que s'oxigena van apareixent notes de tabac, pebre negre i cafè, formant un conjunt molt seductor i plaent. A la boca és rodó, fluid i voluminós. Té una estructura formada per uns tanins molt amables, sense arestes i amb una formidable frescor que l'acompanya de principi a fi. Un negre de bona guarda. Recomanem decantar 30 minuts abans de gaudir-lo

Maridatge: per gaudir amb carns a la graella, arrossos, llegums i bolets de primavera o tardor

Temperatura de servei: entre 14 i 15 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel.



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



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Anyada: 2016

Tipus de vi: negre amb criança

Varietat: garnatxa

Procedència del raïm: 100% vinyes controlades

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial

Edat de les vinyes: entre 18 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: 5 de setembre

Verema: manual

Elaboració: tradicional; selecció del raïm, desrapat (part a mà) i fermentat una part en bótes obertes de roure francès, i l'altra part en dipòsits d'acer inoxidable, sempre a temperatura controlada i remuntant amb molta cura
Criança: 14 mesos en bótes de roure francès Allier amb torrat mig de diferents boteries noves, d'1 i 2 vins

Data d'embotellament: juliol del 2018

Graduació alcohòlica: 15% vol.

Producció: 6.700 ampolles i 100 Magnum

Nota de tast: té un intens i suggeridor color vermell granat. Al nas es presenta madur i fresc alhora, amb records de fruita vermella com la maduixa i la magrana amarga. A la boca deixa unes sensacions molt fluïdes i seductores, com un grapat de delicioses fruites vermelles. Destaca per la frescor i la presència d'un bon tapís de tanins que deixen un final de boca llarg, plaent i perfumat.

Maridatge: ideal per acompanyar carns a la brasa, arrossos de muntanya, aus guisades i formatges de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 16 i 18 °C

Copa recomanada: Pinot Noir de la sèrie Vinum de Riedel
