

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CA N'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

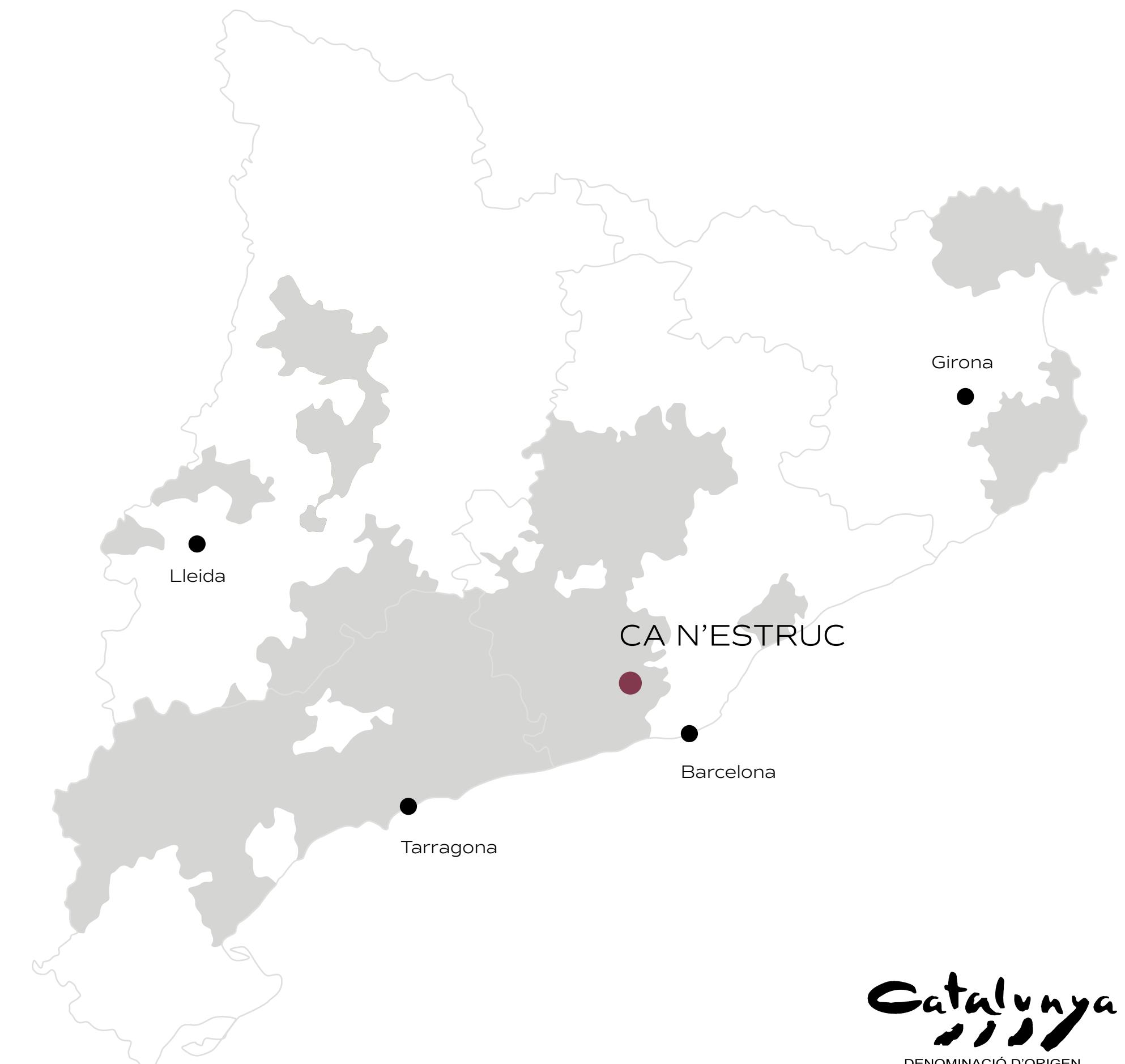
UVAS FELICES

WINERIES



CA N'ESTRUC

LOCATION



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Ca N'Estruc dates back to
1574
and is one of the oldest
single vineyards on record
in Spain.

rotary publici Barri, Lui, vice et loco honoris, fidei et pietatis, patre et patre, ad eum ante notarii mei rogandi. Huiusmodi sensualis mortis instrumentum peres eundem connotatum meum reperiret simus, ut in hanc mundanam redactionem. Licet ita autem, per Honoris regentem vicariam Barri, mihi prouide concessis et Imperio. Clausi die dominos ferioe mensis Septembris anno domini. Confusat autem de additis in leuis ratione, ubi legitur de, et additur et, Confusat et de Lutetia. In rati positis in linea vero ubi re nigratur, recognoscit, et licet in Vicaria /

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 RED GRENACHE
- 7 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 and Chardonnay.



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

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.

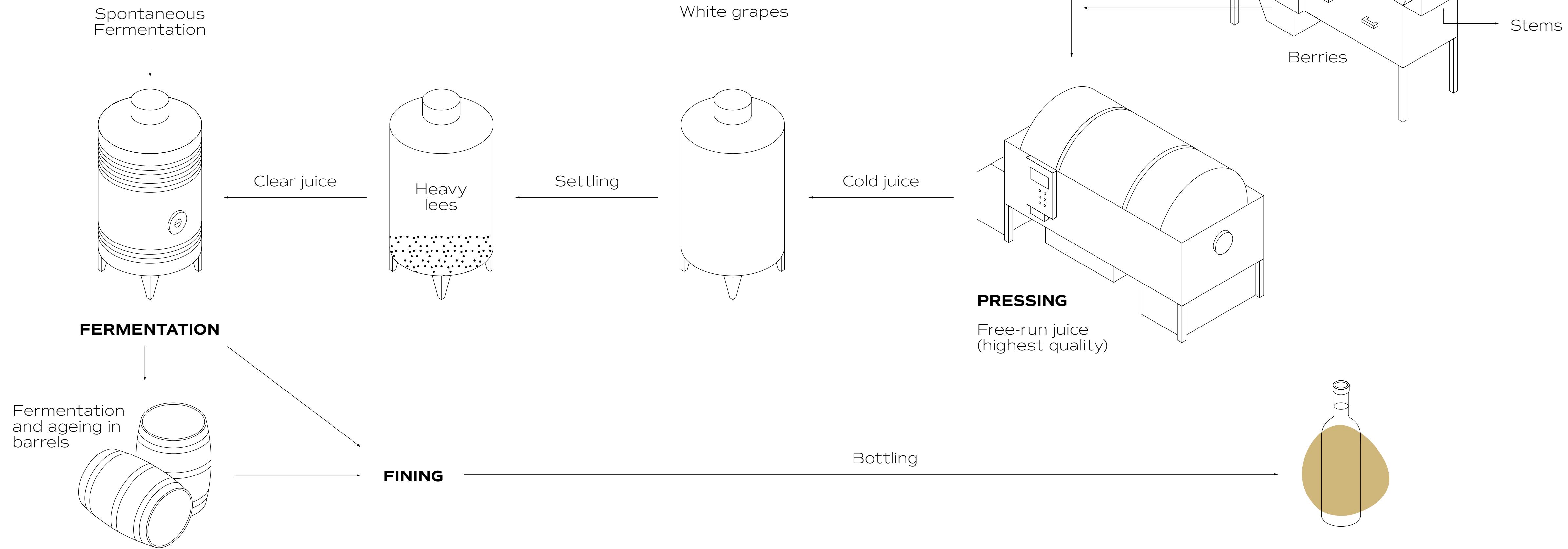


White grapes



harvesting

White wine vinification



White wine vinification

1.



2.



3.



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.





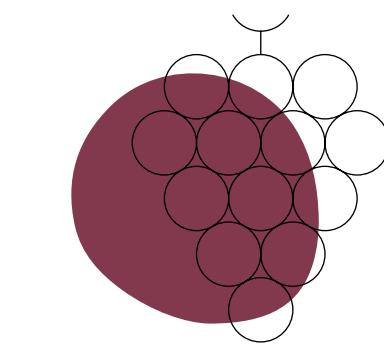
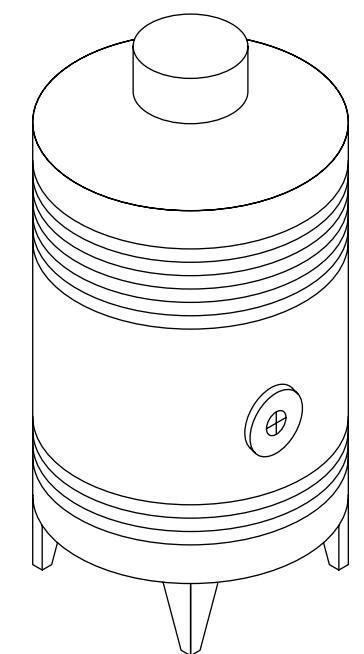
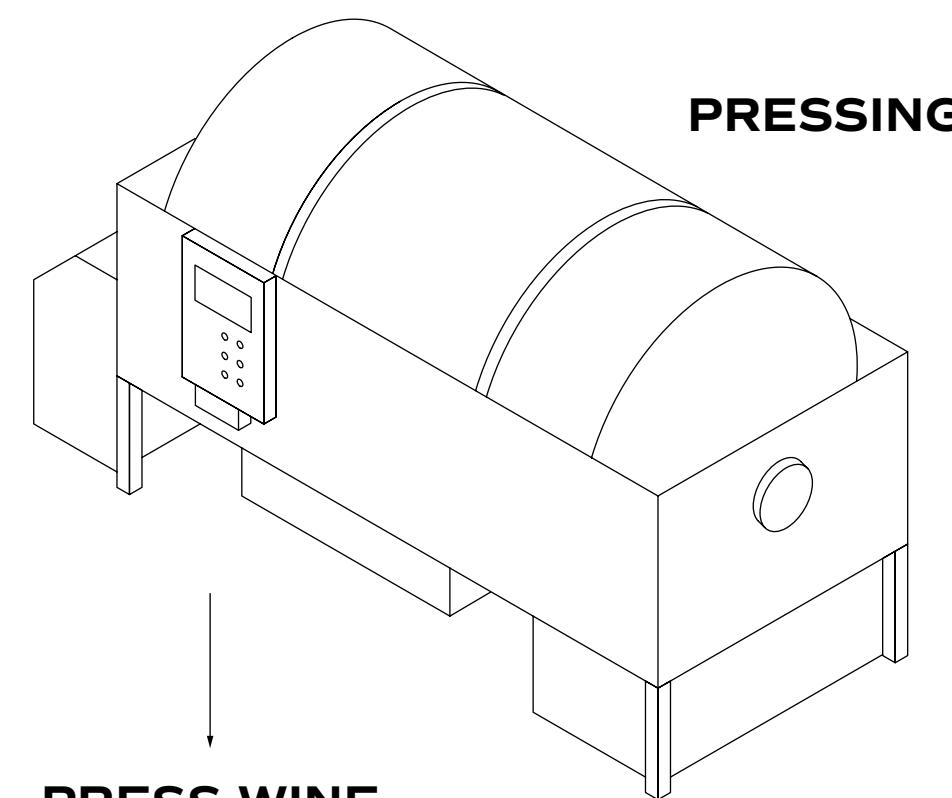
Idoia and L'Equilibrista White
fermented
& aged in Barrel.



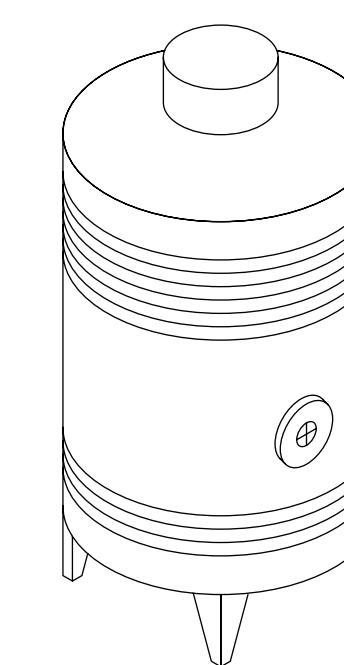
Red wine vinification



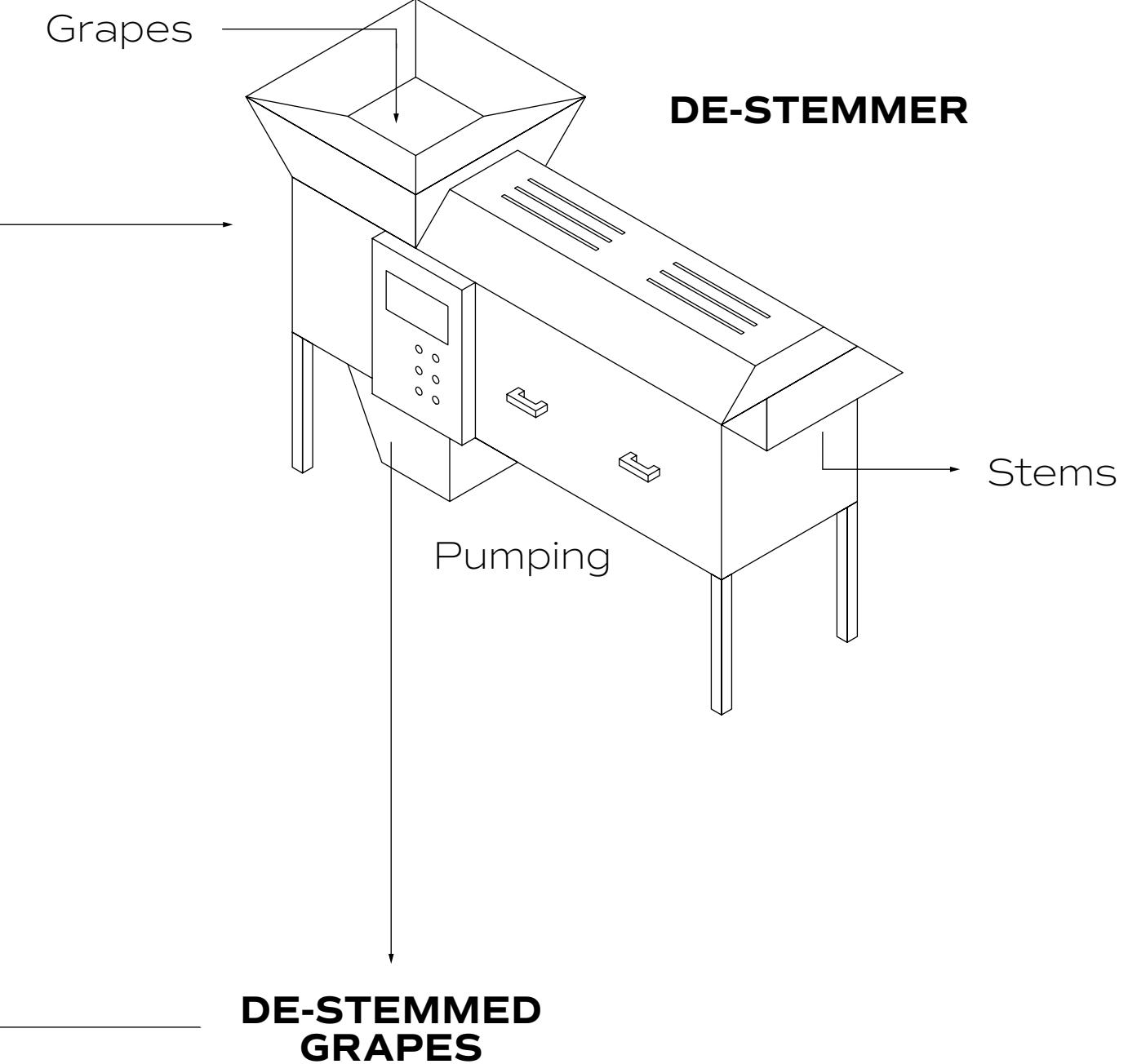
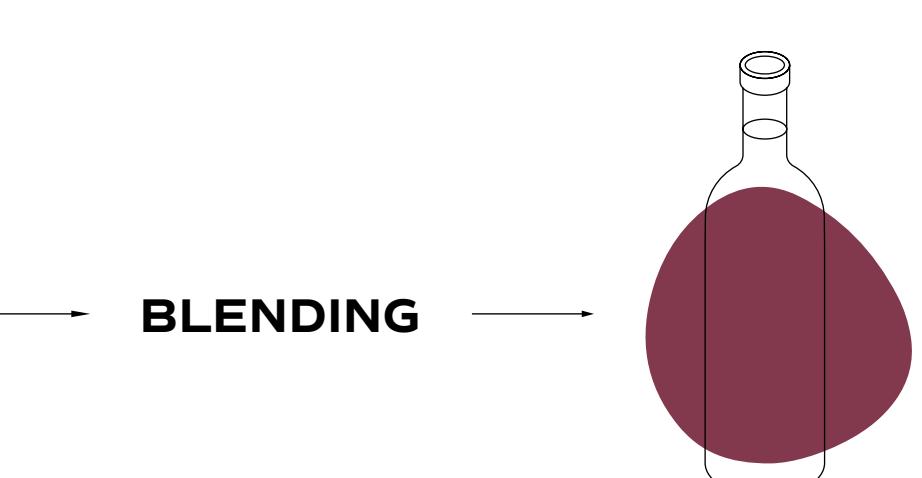
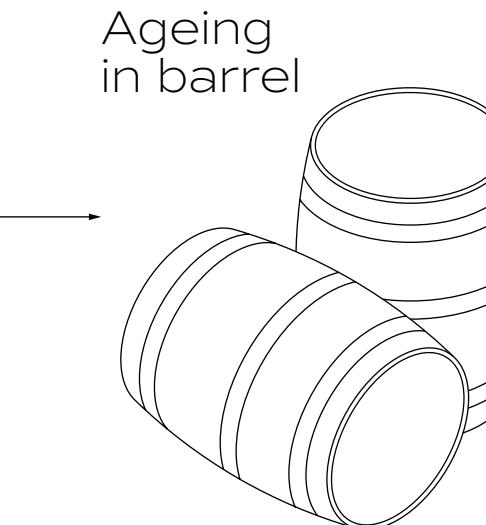
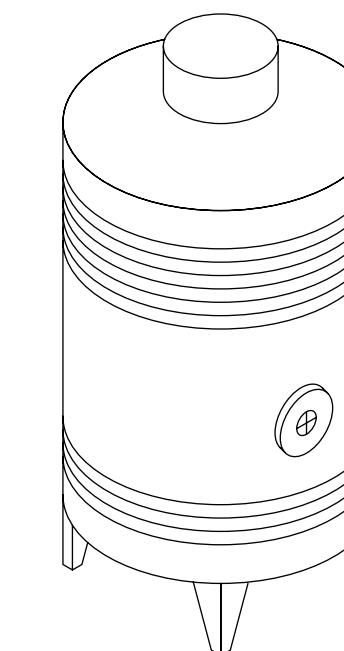
Red wine vinification



Spontaneous
Fermentation

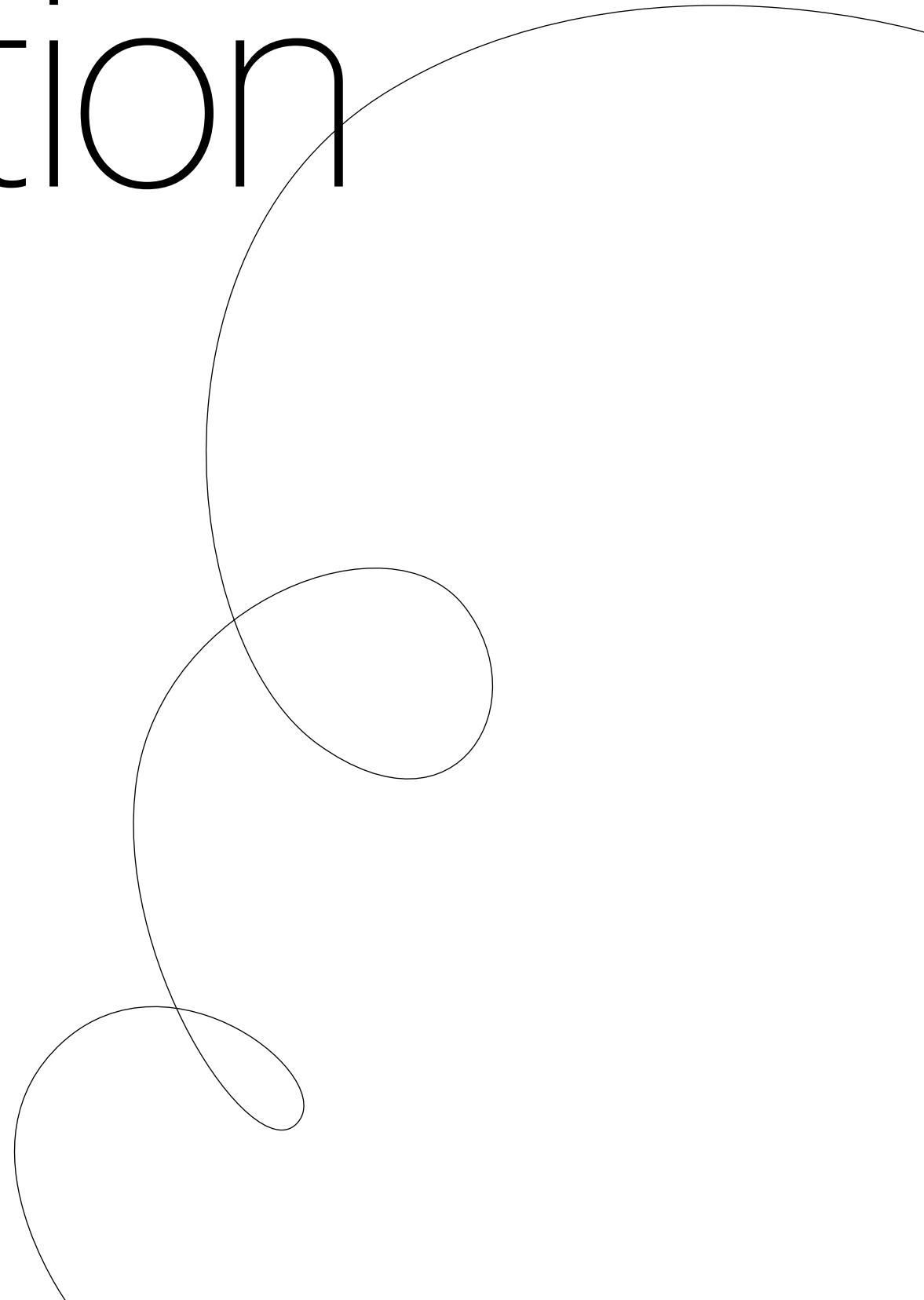


PRESS WINE



Market
↑
Ageing in bottle

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



The Idoia range



The L'Equilibrista range



RED

RED MAGNUM

GRENACHE

GRENACHE MAGNUM

WHITE

WHITE MAGNUM

The Bi natural wine range



SUMOLL



XAREL·LO



MUSCAT



GRENACHE

GRENACHE WHITE
AND ANCESTRAL MUSCAT

UVAS FELICES
especial gourmet

ELSABOR DEL TIEMPO
Este amontillado muy viejo, de 52 años, sale de una sola botella elegida por el master of wine Pedro Ballesteros y Antonio Flores, enólogo de CONGALÉZ BYASS. Tío Pepe Cuatro Palmas. 92 €

DULCE NAVIDAD
Círculos de origón, jalepitos originales y ronmesas artísticas a la Navidad, para decorar la casa, el árbol, la mesa... Estrellas de CHOCOLATES KONGOH. 7,50 €

CON PREMIO
Este Secastilla del Somontano ha sido considerado el mejor tinto español del 2017 por los premios vinotecnológicos Wine Challegers. Almería, España. Garnacha de montaña cultivada en vaso y vendimia manual con un vino con aromas frutales y de chocolate. VIÑAS DEL VERO. 25,49 €

UN AÑO EXCEPCIONAL
Cada vintage de KRUG es la historia de un año excepcional. En 2004, fresco, equilibrado y elegante, se expresa en un abanico de cítricos jóvenes y vibrantes sobre un lecho de merengue de limón y brioche. 250 €

ENERGÍA AMBIENTAL
Creador Tom Dixon, alizado con VINIS WALKER BLUE. Para rendir homenaje al arte de elaborar vinos, el creador de la lámpara que enciende la mesa en la que la uva se encierra en la caja-jaula del vino color que los biques. 209 €

MEDITERRÁNEOS
Un surtido de bombones con diseño de estilo modernista, colores que recuerdan los mosaicos hídricos y sabores maridajes mediterráneos: rosa, café, sal, naranja, canela y avellana. CUDÍE. 9,50 €

FRESCO Y INTENSO
Este tinto de garrafas y tarros, fresco, frutal y con notas especiadas, de cuero tabaco, es tan viral como la bálsamo su etiqueta. Bello y bien con arroces, carnes y quesos curados. IDEAS. 9,90 €

POTENTE Y SUTIL
Cerveza stout black, potente en la entrada, pero sutil, sedosa y plena de matices después; para trago lento y maridajes gastronómicos. ALHAMBRA RESERVA ROJA. Pack de 4x33 cl. 5 €

DETENPORADA
Este queso se elabora sólo cuando las vacas bajan de los pastos alpinos a los establos para pasar el invierno. Se puede comer como una fondue, calentándolo en la misma caja. VACHERIN DU HAUT DOUBS. 500 g. 14,95 €

APUESTAS DE SABOR
Llenar el carro para las fiestas requiere sentido común, fantasía y abandonarse un poco al lujo. Y no va mal oír consejos de buenos cocineros. De todo ello hay en este bazar, que es la apuesta gastronómica de Magazine, surgido de las propuestas más deliciosas del 2017.

Texto de Rafael Lozano
Fotos de Francisco de León Nava

ACREDITACIÓN: VIVA VINICULTA. AGUILERA, 7. BARCELONA

EL CELLER DEL NACIONAL

10 vins catalans excel·lents per menys de 10€

What the press says

Pep Antoni Roig

el blog de José Peñín

Xarelo. Garnatxa blanca. Macabeu i Chardonnay (D.O. Catalunya)

Sense tabús, anem directe al gràfic: 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 Idolia n'és l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la finca Ca N'Estruc, una finca ubicada entre Esparraguera, Abreua i Olesa de Montserrat. Vi blanc amb erllanza, fermentat i enveïtat durant 6 mesos en botes de roure francès. En nas, notes de fruita blanca i un delicat *perfum de vanília*; en boca, equilibrat i amb una textura de seda que omple tot el paladar de plaer.

Publicado el 25/07/2015 por José Peñín

para este tòrrido verano, he aquí los mejores blancos y rosados varietales y mejores compras para el verano

publicado el 25/07/2015 por José Peñín

4 MEJOR COMPRA:

90 CA N'ESTRUC XARELO 2013 5,75 €.-
De una uva con carácter y con volumen se puede producir un blanco liviano y fácil de beber. Color pajizo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas, expresivo. Boca frutoso, buena acidez, recuerdos de fruta blanca.

CA N'ESTRUC

WHAT THE PRESS SAYS

LA VANGUARDIA

magazine

29 DE NOVIEMBRE DEL 2015

Fabiola Gianotti,
la científica
más influyente

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 cereza, el aceite de oliva, la carne cruda y la fruta seca. Una receta que combina lo dulce y lo salado, lo crudo y lo cocido.

Emb. 350 g. 2,40 €

El humor es una
a los gustos
público que
resistía a los
preparados
siempre, yo
un surtido d
caldos, cre
arnoces, gu
platos con c
blancas y ro
caza, pescad
incluso ingri
ecológicos c
calidad que
capearán d
en acero.

RECOMENDAMOS

Para tener acceso a El Altar es necesario reservar previa. Máximo 16 personas. El menú se elabora previamente con las sugerencias y preferencias de los comensales y se ilustra con los más exquisitos productos provenientes de las paradas de la Boquería.

► Los callos con garbanzos, el salteado de setas de temporada y los calamares con setas.

► La extraordinaria sepia con albóndigas y también la miniburguer con caviar. Las otras o los espárragos con trozos de paneca.

► En el Homenaje se ofrecen varias de las mejores materias primas del año: jamón, queso y los excelentes productos de Joselito.

para gente de Barcelona, no para "guiris", y realmente lo ha conseguido. Pero además, y como en el circo, "más 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 el estacionamiento del mercado, el Homenaje.

En Casa Guinart, 5 a Taula pudo disfrutar con unas exquisitas gambas, se guisaron con un risotto con sepia y cebo y acabamos con un revuelto con chorizo. Lo acompañó un extraordinario magnum de cava Torrelló.

Cuenta Oscar que con la información no se divierte a su cocina se divide a su público. 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 casi siempre son exitosos. ■

Idolia Blanc
Ensamble de xarel·lo, garnacha blanca, chardonnay y macabeo para que sus características. La crianza se realiza en barricas de roble para que la madurez no sea demasiado protagonismo, pero aporta amplitud y textura (9,5).

Cuenta Oscar que con la información no se divierte a su cocina se divide a su público. 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 casi siempre son exitosos. ■

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, ADÉMÁS, ES PERFECTO PARA EL VERANO

Los blancos españoles viven un momento dulce. Siguiendo las cifras de consumo interanual, lo cierto es que cada año se desbanca más y más botellas en el comercio. A lo mejor es porque el sector bodeguero que apuesta por este segmento de vinos: representados por los grandes vinos de exportación, sofisticadas técnicas vitivinícolas, tratamientos tecnológicos innovadores (no solo de la madera, cristalizaciones, etc.) y creaciones de vinos que combinan el dulce y el agudeza - combinaciones de vinos.

El III Salón de los Grandes Vinos Blancos (que incluye el Salón de los Grandes Vinos Rosados y el Salón de los Grandes Vinos Tintos) que organiza la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, fue el espacio perfecto para el descubrimiento de las nuevas tendencias en el mundo del vino. Entre ellos, los blancos de Samaniego (ambos de 2011), los dos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que los Amigos Fermeando en Haro y la Rioja, que el año pasado obtuvieron el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obtuvo el premio a la mejor cosecha en la Rioja Alta. Un vino que combina el dulce y el agudo, con un punto de madera, con la fuerza de la Rioja Alta.

Entre los vinos que presentó la Asociación de Empresarios del Vino de Madrid, que el año pasado obt

especial gourmet

EL SABOR DEL TIEMPO
Este amontillado muy viejo, de 52 años, sale de una sola bota elegida por el master of wine Pedro Ballón y Antonio Flores, endólego de GONZALEZ BYASS. Tío Pepe Cuatro Palmas, 92 €

DULCE NAVIDAD
Cakes de ginger, turrón y galletas caladas a la Navidad, para decorar la casa, el árbol, la mesa. Estrellas de CHOCOLATES KONCHÍ. 2,50 €

CON PREMIO
Este Somontano ha sido considerado el mejor vino español del 2017 por los premios World Wine Challenge Merchant España. Carrachana de montaña cultivada en vaso y vendimia manual con un vino con aromas frutales y de chocolate. VÍÑAS DEL YERO. 25,49 €

UN AÑO EXCEPCIONAL
Cada vintage de KRUG es la historia de un año excepcional. Este 2004, fresco, equilibrado y elegante, se expresa en un abra de color óxido (dorado) y vibrantes sobre un techo de misterio de limón y brote. 250 €

HOMENAJE AL ALAMBIQUE
El diseñador Tom Dixon ha diseñado una caja para ADONINE WINE & BLUE LABEL para rendir homenaje al arte de destilar con esta edición especial, en la que la botella va encerrada en una caja jaula del diseño colección los alambiques. 209 €

MEDITERRÁNEOS
Un surtido de bombones con diseño de estilo modernista, colores que recuerdan los paisajes del Mediterráneo: rosa, café, sal, naranja, canela y avellana. CUDÍE. 9,50 €

FRESCO Y INTENSO
Está elaborado con frutas frescas, fruta y frutos secos, de cuero y lúpulo, tan dulce como la bailarina de etiopía. Bala bien con anécoras, carnes a la brasa y quesos curados. IDÓIA 2013. CA N'ESTRUC. 9,90 €

POTENTE Y SUR
Cerveza de estilo bock, potente en la entrada, pero suave, saborosa y plena de matices dulces, para trago largo y maridajes gastronómicos. ALHAMBRA RESERVA ROJA. Pack de 4x33 cl. 5 €

DE TEMPORADA
Este jamón se elabora sólo con la carne de los cerdos ibéricos de los pastos alpinos a los establos para pasar el invierno. Se puede comer como una fonda, calentándolo en la misma caja. VACHERIN DU HAUT DOUJAC. 149,95 €

EL CELLER D'EL NACIONAL

10 vins catalans excel·lents per menys de 10€

Pep Antoni Roig

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

Sense dubtar, anem directe al gràfic: 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, l'Idóia n'és l'exemple, ja que és un dels vins de referència de la finca Ca N'Estruc, una finca ubicada entre Esparraguera, Abres i Olesa de Montserrat. Vi blanc amb orla blanca, fermentat i enveïllit durant 6 mesos en botes de roba 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 glera.

Publicado el 25/07/2015 por José Peñín

Para este torrido verano, he aquí los mejores blancos y rosados y las gangas por calidad-precio clasificados por variedades, con puntuaciones superiores a 90, según la Guía Peñín 2015.

LA MEJOR COMPRA:

90 CA N'ESTRUC XARELLO 2013 5,75 €.-
De una uva con carácter y con volumen se puede producir un blanco liviano y fácil de beber. Color pajizo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas, expresivo. Boca frutosa, buena acidez recuerdos de fruta blanca.

AGRADECIMIENTO: VILA VINTAGE, AGULLERS, 7, BARCELONA

[48 | MAGAZINE | 26 DE NOVIEMBRE DEL 2017]



LAVANGUARDIA maocazine

29 DE NOVIEMBRE DEL 2015

Fabiola Gianotti, la científica más influyente

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 €



S A TAULA

S a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

CASA GUINART

La Rambla, 95
BARCELONA
Teléfono 93 317 88 87
No cierra ningún día
Precio medio sin vino 30 euros

Valoración sobre 20	
Confort	★
Bodega	★★
Servicio	★★



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 panela es vinificada separadamente. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, con variedades 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 viña vieja fermentado y criado en ánforas de barro al estilo de los vinos de Georgia.



COMER EL VINO

BLANCOS DE NUEVO CUÑO
EL III SALÓN DE LOS GRANDES BLANCOS CONFIRMO EL MOMENTO DULCE DE LA PAÍS ESTE TIPO DE VINO. QUE, ADMÉS, ES PERFECTO PARA UNA VIDA DE FAMILIA

AL HORARIO. LA ALTAIRADA EN LA UVA ESTILO DE RIBERA
vista de originales y exóticas variedades de uva moda, suave y matizada, que el sombrío abacaxi de la uva Altaire Blanco 2014, etrso vista alegría y virgen, con un toque de exótico aportado por un toque de saúco y melocotón.

NOVADORES. Entre las primeras, nos dejó un resplandor salado de la Tuga do Sal 2014, que combina exóticas mineralizadas, loca salmera, aromatico floral, primer premio de la colección de vinos de la finca Ca N'Estruc, que el carismático Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da para alterarlo y lejarse de las parecetas. Vilema y Tuga do Sal, que es lo que el Manzana de setas de temporadas de la finca Ca N'Estruc, que el Comendador G. Daniel Lladrí y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un vino de manzana plana, el que se une a una tremenda acidez que le da

PRACTICA EL BEBER **DESPACITO**



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, Munich 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 dulzones de la famosa Dragon Eye china.



LUJOSO: EL CÓCTEL 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.



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 Vinteca, la mayor web de compra de vino de España, comparte su selección: Belondrade y Llano 2015, un verdejo de Rueda de referencia (29,60 €); L'Equilibrista Blanc 2015, un espectacular xarel-lo de Montserrat (12,90 €); Qué Bon Cacareba 2015, el gran Rioja blanco de Benjamín Romeo (37,95 €); Lapola 2015, magnífico Ribera Sacra del Miño (15,90 €) y Clos D'Agon 2013, DO Cataluña, Sorprendente ensamblaje de uva francesa (34,50 €).



ego



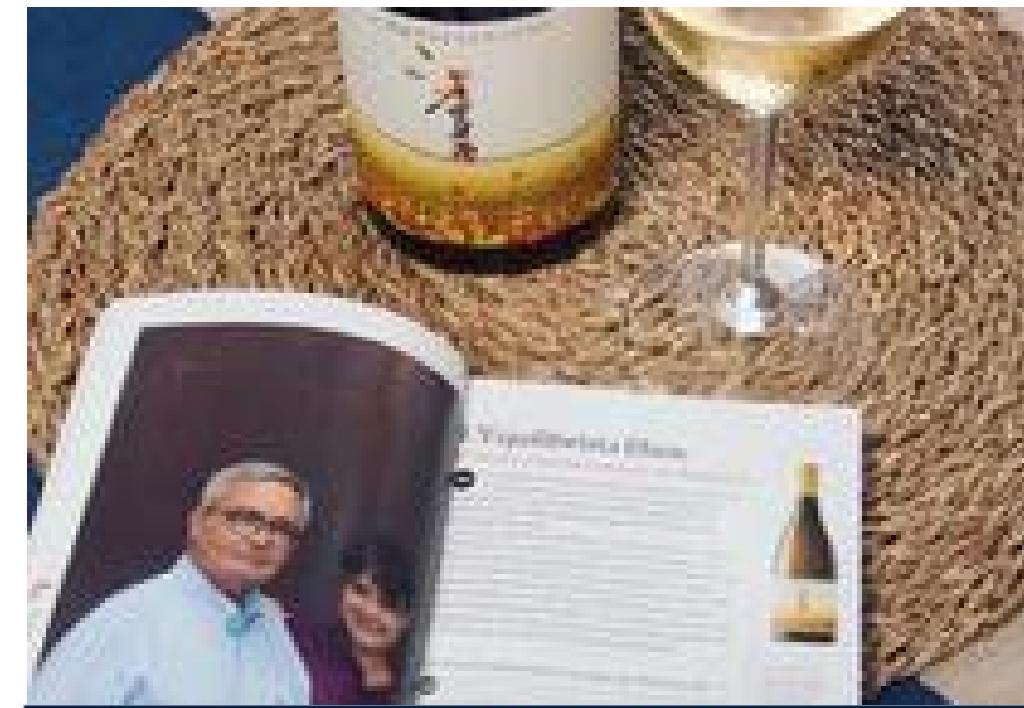
CLANDESTINAS: LAS FIESTAS DE GIN MARE

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, Munich 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 dulzones de la famosa Dragon Eye china.



LAVANGUARDIA
[comer]

MATERIA PRIMA

7 vinos tintos para saborear este otoño



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 Monserrat**. 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.



UVAS FELICES

WINERIES

Restaurants

Michelin ***

ABaC
Restaurant
Hotel

R
EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

AZURME
NDI

Michelin **

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL

DSTAGE

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

:Dis frutur

mugaritz

ANGLE
RESTAURANT

coque

BONAMB
RESTAURANT

Michelin *

Casamar
RESTAURANT - HOTEL



Etxanobe

Montaña

la boscana

xerta
restaurant

lluerna
RESTAURANT

CASTELL
PERALADA
RESTAURANT

el club Allard
MADRID

El Ermitano
restaurante

Rincón de Diego
RESTAURANT

~~FONDA XESC~~

#VIVAMEXICOCABRONES

CAN BOSCH

TICKETS

L'ANTIC MOLÍ
Restaurant

etxebarri
ERRETEGIA | ASADOR



PAKTA

CINC
SENTITS

Michelin *

JUBANY



HOFMANN



Adrian Querol

CORRAL
DE LA
MORERIA

alkimia
JORDI VILÀ

FOGONY
Restaurant



C A L L I Z O

Caelis
ROMAIN FORNELL



HOJA
SANTA

La Aquarela



Raíces
Carlos Maldonado

La Salita

Massana
RESTAURANT



CASA PEPA