

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CAN'ESTRUC

Localització

Història

Característiques

VITICULTURA ECOLÒGICA

VEREMA I VINIFICACIÓ

Raïm blanc

Raïm negre

ELS VINS

Gamma Ca N'Estruc

Gamma Idoia

Gamma L'Equilibrista

Gamma de vins naturals

PREMSA

RESTAURANTS

UVAS FELICES

CELLERS



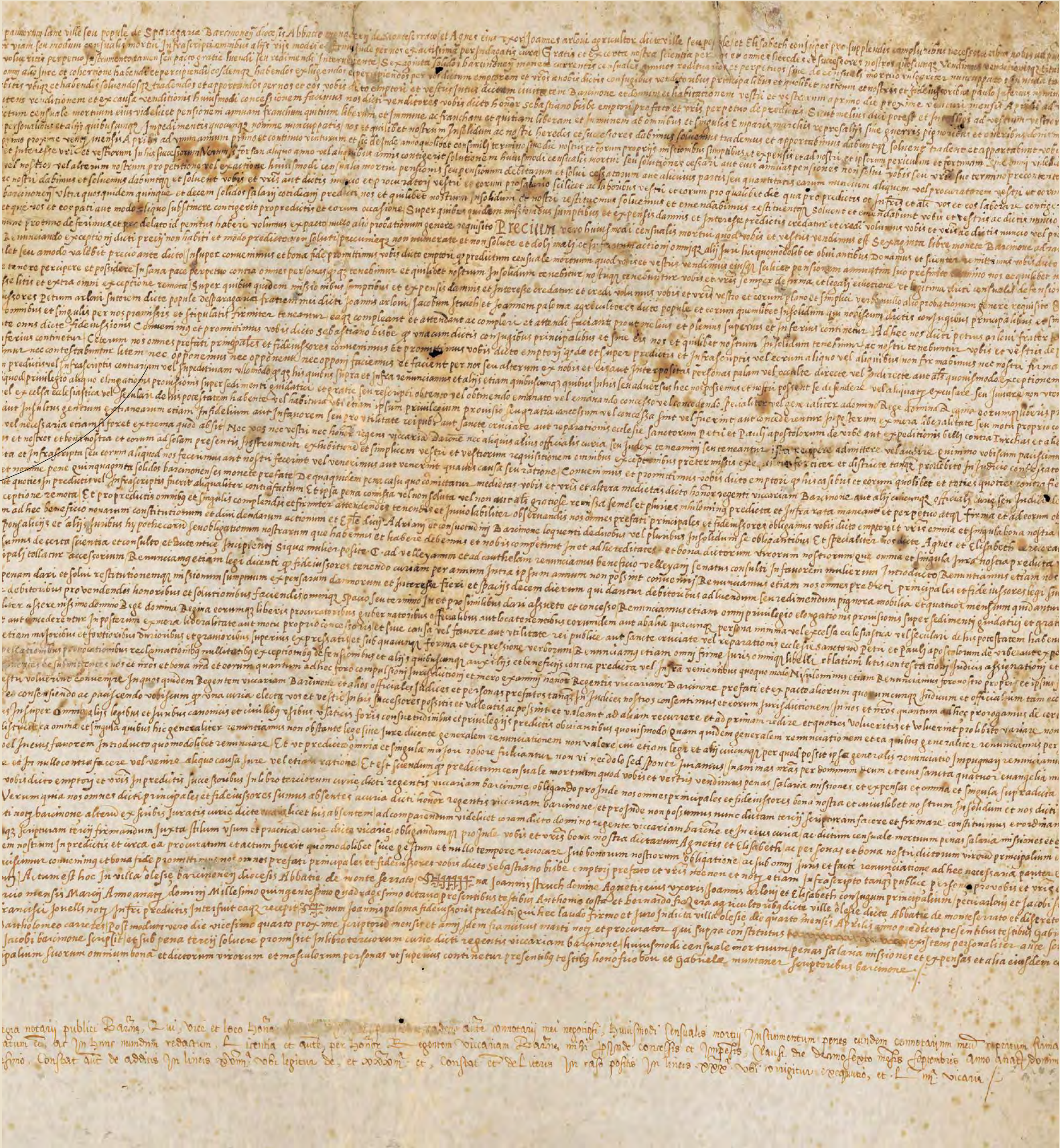
CA N'ESTRUC — LOCALITZACIÓ



Ca N'Estruc data de l'any

1574

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



Francisco Martí



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

- 1 GARNATXA BLANCA
- 2 SYRAH
- 3 GARNATXA BLANCA
- 4 MOSCATELL
- 5 XAREL·LO
- 6 GARNATXA NEGRA
- 7 CHARDONNAY

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



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



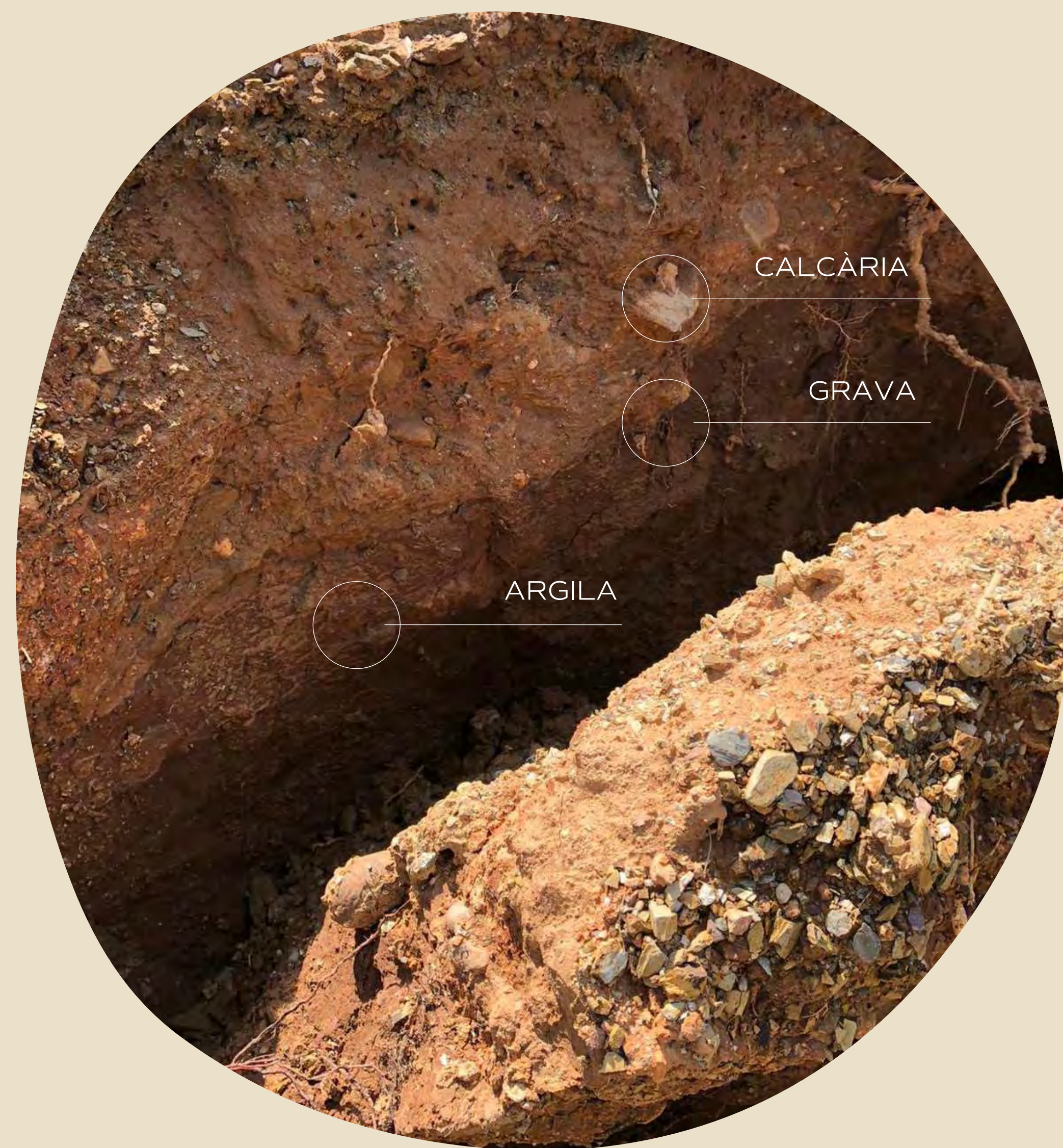
que permet que les vinyes gaudeixin d'estius
frescos i hiverns temperats.

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

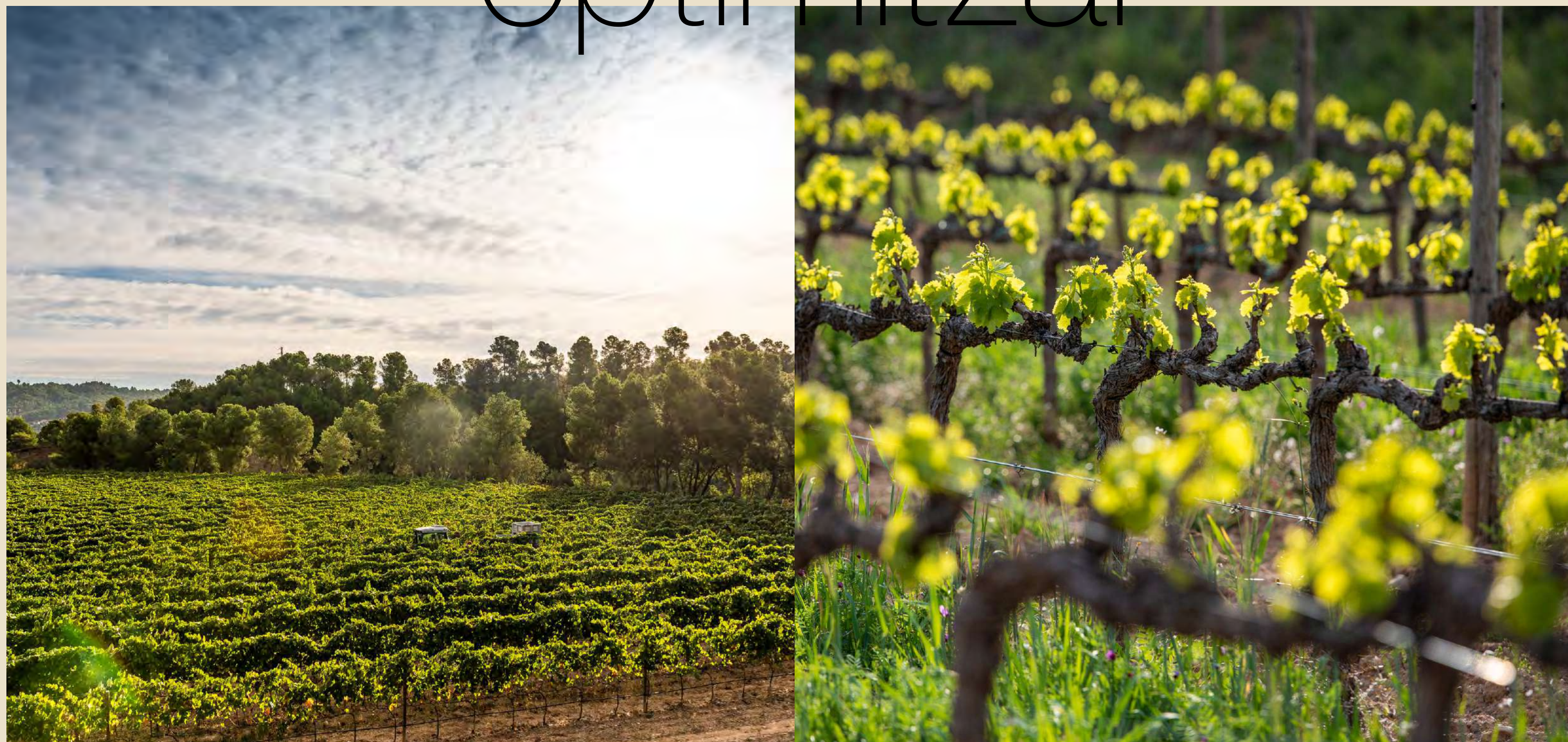


El terreny al·luvial, argilo-calcari i amb grava

afavoreix la qualitat del raïm
amb rendiments acuradament
controlats.



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



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

El nostre equip de viticultors



s'encarrega de cuidar
les vinyes.

Viticultura ecològica

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



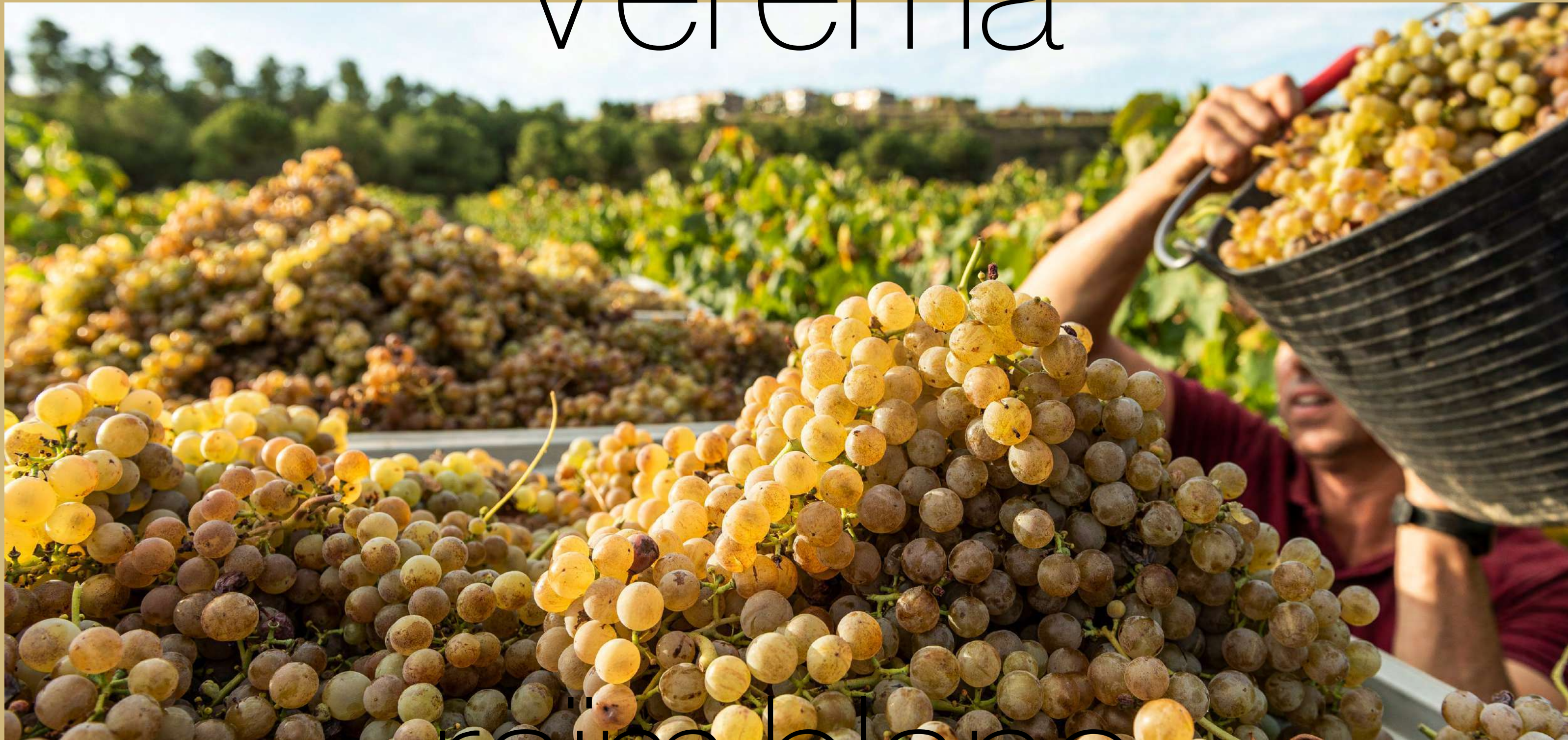
Verema i Vinificació

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

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

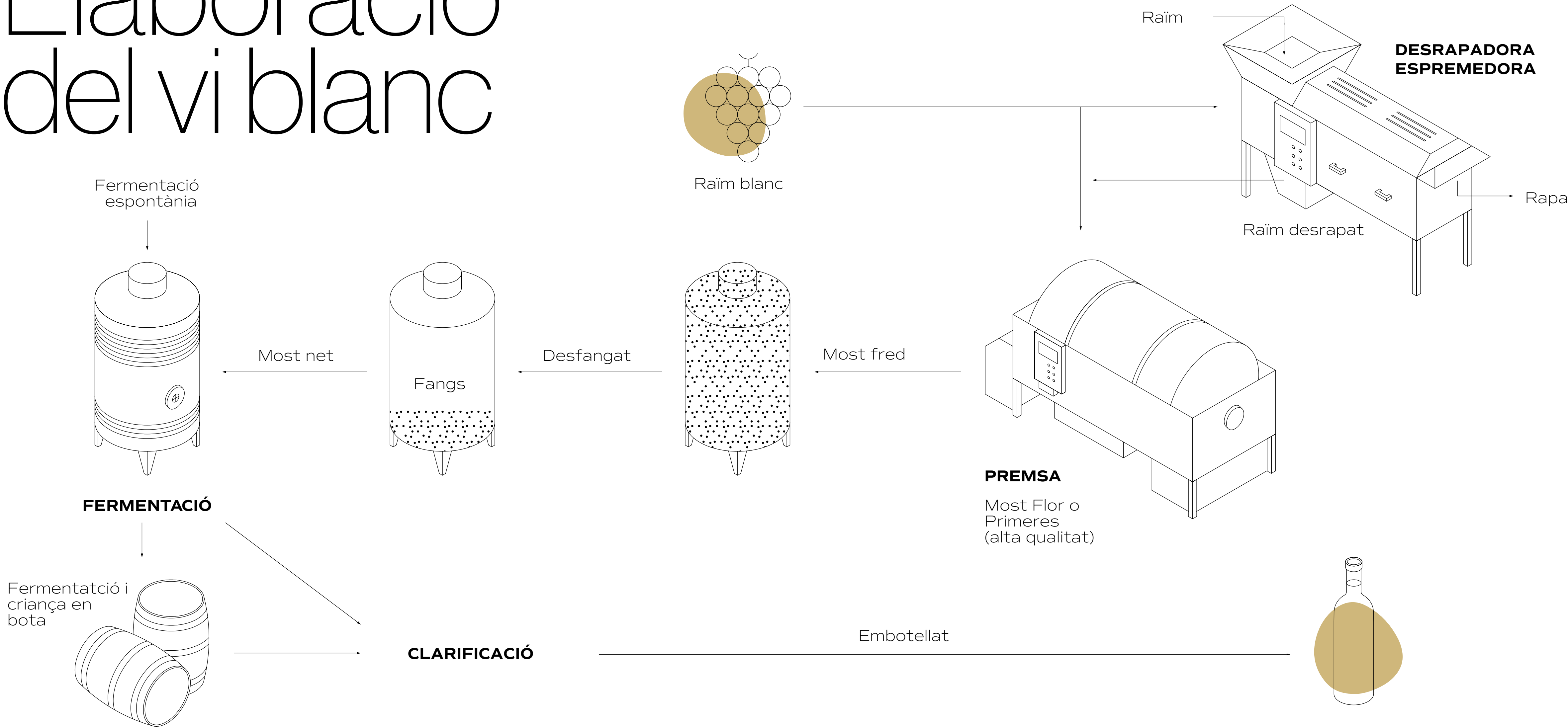


Verema



raïm blanc

Elaboració del vi blanc



Elaboració del vi blanc

1.



3.



2.



Cadascuna de les nostres parcel·les es vinifica per separat

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



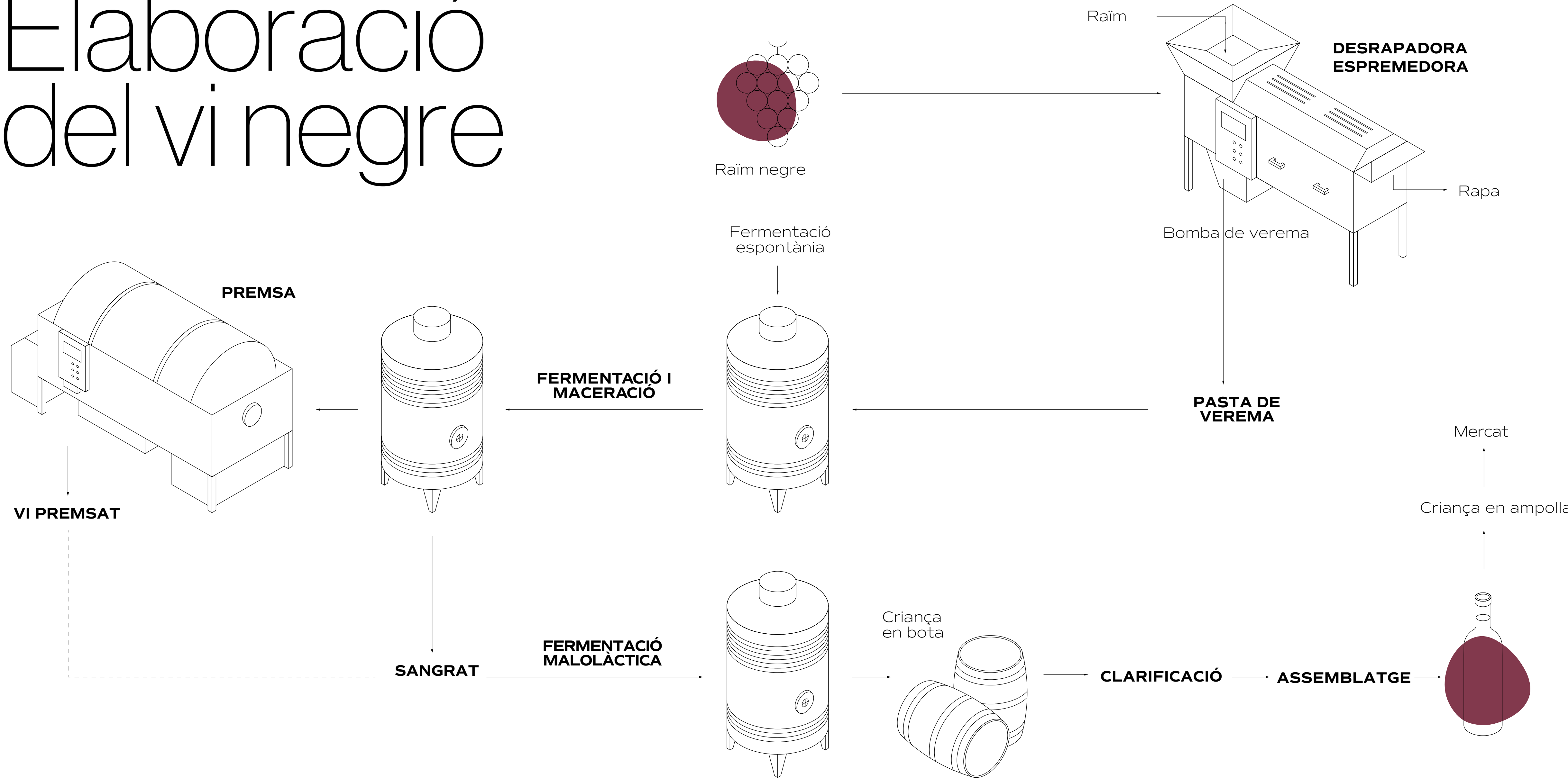
Idoia i L'Equilibrista Blanc fermenten i envelleixen en botes.



Elaboració del vi negre



Elaboració del vi negre



Elaboració del vi negre



Premsat

després de la
maceració.

1.



3.



2.



Criança del vinegre



La selecció

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





Gamma Ca N'Estruc



BLANC

XAREL·LO

ROSAT

NEGRE

Gamma Idoia



NEGRE

NEGRE MAGNUM

BLANC

BLANC MAGNUM

Gamma L'Equilibrista



NEGRE

NEGRE MAGNUM

GARNATXA

GARNATXA MAGNUM

BLANC

BLANC MAGNUM

Gamma Bi vins naturals



SUMOLL



XAREL·LO



MUSCAT



GARNATXA



GARNATXA BLANCA
I MUSCAT ANCESTRAL

Publicado el 25/07/2015 por José Peñín

LA MEJOR COMPRA:

EL CIELLO DEL NACIONAL

10 vins catalans
excellents per menys
de 10€

Pep Antoni Roig

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

Sense tabúes, anem directe al gra: 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 adegüa o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya? La resposta és que sí, i l'adopta ara l'encenple, ja que és un dels vins de petrotrotina de la **finca Ca'n Estruc**, una finca ubicada entre **Esparreguera**, Abrera i Olma de Moixerana. Vi **blanc amb orlana**, fermentat i envellit durant 6 mesos en botes de roure francès. En ras, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**: en boca, equilibri i una textura de seda que omple tot el paladar de plaer.

Para una comida completa
Estuche con tres botellas de
L'Équilibrista 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 €

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

S i A PAULA

S i a Paula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Sabat, Miquel Gay, Josep Maria Suredachs y Josep Vilalta

CASA GUINARD

Valoración sobre 20

Valoración	
Confort	★
Bodega	★★★
Servicio	★★

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

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

En plena Boqueria

Casa Guinart quiere se un guiño para los barceloneses

Oscar Manresa tenía 32 años y ocupaba un cargo destacado en una multinacional del sector informático. Tenía inquietudes y gusanillo gastronómico y se apuntó

RECOMENDAMOS

- Para tener acceso a El Altar es necesaria reserva previa. Máximo 26 personas. El menú se elabora previamente con las sugerencias y preferencias de los comensales y allí se oficia con los más exquisitos productos provenientes de las paradas de la Boquería.
- Los callos con garbanos, el salteado de setas de temporada y los calamares con setas.
- La extraordinaria sepia con albóndigas y también la miniburguer con caviar. Las ostras o los espárragos con trocitos de panceta.
- En El Homenaje se ofrecen varias de las mejores materias primas de dicho mercado, junto con los excelentes productos de Josefito.

para gente de Barcelona, no para "guiris", y realmente lo ha conseguido. Pero además, y como en el circo, "mas difzil todavía": acaban de ver la luz dos nuevos proyectos. El Altar, un reservado en un piso al lado de Casa Guinart y también en los pórticos del mercado, el Homenaje.

En Casa Guinart, 5 a Taula pudo disfrutar con unas exquisitas y bien preparadas gambas, seguidas con un risotto con sepia y ceps y acabamos con un revuelto con chorizo. Lo acompañamos de un extraordinario magnum de cava Torelló.

Cuenta Oscar que con la informática no se divierte y con la cocina se divierte a tope. 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. ●

BODEGA
CA N'ESTRUC

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

Idoia Blanc
Ensamblaje de uvas
garnacha blanca,
y macabeu
carde y
carac
crianza
barriles
para q
no ad
dema
prot
per
am
tex

COMER EL VINO

BLANCOS DE NUEVO CUÑO

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

Los blancos españoles viven un momento de lujo. Sin llegar a los niveles de consumo internacional, lo cierto es que cada día se desdoran más botellas en el país. A ello contribuyen una oferta que se enfrenta por momentos a un sector bodegaño que apuesta por este tipo de vinos, recuperación de variedades al borde de la desaparición, sofisticadas técnicas vitícolas, tratamientos enológicos innovadores (mejor uso de la madera, crianzas sobre las maceraciones a baja temperatura) y finalmente -aunque con menos frecuencia- combinaciones de viníferos.

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

NOVEDADES. Entre las primeras, nos dejó un estaposo desarrollo de boca el Tegu del Sal 2014 de Viña Melín y a expresivo ariz, esos minerales, algo salobra, aromático final, primer fruto de la colaboración de la bodega escalabrada por Javier Alén con el carismático Comendador G. (Daniel Landi) y Fernando García de la Sierra de Gredos. Un ribicón de nueva planta, en el que mandó la una treceudra (también incorpora albajón y toureiro) de las parcelas Vilernay Tegu del Sal, que saldrá al mercado en las próximas semanas. Lo mismo que el blanc de noirs de tempranillo que se escala de inventarse Prado Rey en la ribera del Duero, otra de las primicias a las que los buscadores de vinos raros prela-

También procedentes de Galicia, las llamasaron igualmente la atención de *Amplias* las 2010 Igudes de Albariño en Reme, un albariño singular —cría de castaño con las llas de añañada y de los posteriores—, así como sus pulchras Pazo de Señores Colección 2011 pulbricoque madure sobre fondo de manantío y Lagar da Candeia 2014 (finada de luso en una nariz ele-



arte contemporáneo, entre otros aspectos de reciente pronunciación en sociedad. En la actualidad, el arte latinoamericano puede asociarse a cuatro corrientes: la de los nuevos historicistas, la de los neo-impresionistas, la de los neo-figurativos y la de los neo-abstractos. En la primera de ellas, los artistas latinoamericanos se refieren a la historia de su país, a la cultura popular, a la vida cotidiana, a la vida social, a la vida política, a la vida económica, a la vida cultural, a la vida religiosa, a la vida científica, a la vida tecnológica, a la vida deportiva, a la vida recreativa, a la vida de ocio, a la vida de trabajo, a la vida de estudio, a la vida de amor, a la vida de familia, a la vida de sociedad, a la vida de humanidad, a la vida de universo, a la vida de todo.

El vino es un gran regalo

Mique
Sen

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

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

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

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

PRACTICA EL BEBER

DESPACITO

ego

Alter ego / GOURMET



CLANDESTINAS: LAS FIESTAS DE GIN MARE
Joaquín Villanueva es uno de esos amigos que todos quieren tener. CEO de la ginebra española Gin Mare, cada verano convence a los dueños de los áticos más espectaculares de Madrid, Barcelona, Sevilla, Lisboa, Múnich o Londres para que den una gran fiesta abierta a los amigos de su firma. Y él pone las bebidas, claro. Solo hay que apuntarse en www.medrooftops.com y elegir fiesta. Este año estrena un cóctel de fresa exquisito.



ARTESANAL: LA CERVEZA DE CATHAY

La fiebre por las cervezas a la carta se extiende por tierra y cielo: la aerolínea Cathay Pacific ha creado, para sus clientes VIP de los aeropuertos de Heathrow y Hong Kong, Betsy, una cerveza a medida, diseñada para degustar **en el aire**. Betsy es una ale (tostada) con más sabor y burbujas que incluye los aromas ácidos y 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 (39,60 €); L'Equilibrista Blanc 2015, espectacular xarel·l de Montserrat (12,90 €); Què Bonics Cacaixaba 2015, el gran Rioja blanco de Benjamín Romeo (37,95 €); Lapola 2015, magnífico Ribeira Sacra del Miño (15,90 €) y Clos D'Agon 2013, DO Catalunya, Sorprendente ensamblaje de uva francesa (33,50 €).



LAVANGUARDIA

[comer]

MATERIA PRIMA

7 vinos tintos para saborear este otoño

4



Idoia Negre 2016
Catalunya, Ca N'Estruc

Variedades de uvas: Syrah, Garnacha Precio: 10 euros

Interesante vino de una pequeña bodega a los pies de la montaña Montserrat. Intensa nariz con **fresa** madura, cueros, café, paja seca y **toques de café**. Boca amplia, sabrosa y fresca. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de diferentes usos y crianzas.



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.



Restaurants

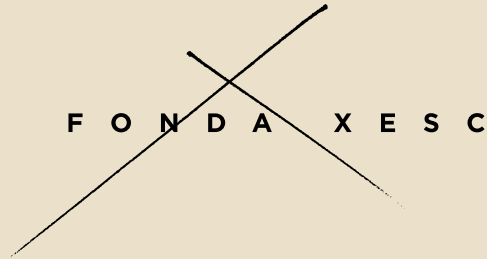
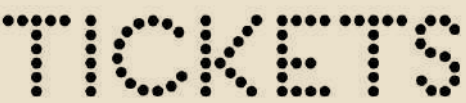
Michelin ***



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY

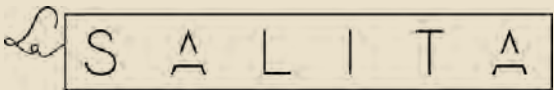
Adrian Quejgas



Raíces
Carlos Malferrando



CORRAL
DE LA
MORERIA



alkimia
JORDI VILÀ

Caelis
ROMAIN FORNELL

