

CA N'ESTRUC

CAN'ESTRUC



CAN'ESTRUC

Localización

Historia

Características

VITICULTURA ECOLÓGICA

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Uva blanca

Uva tinta

LOS VINOS

Gama Ca N'Estruc

Gama Idoia

Gama L'Equilibrista

Gama de vinos naturales

PRENSA

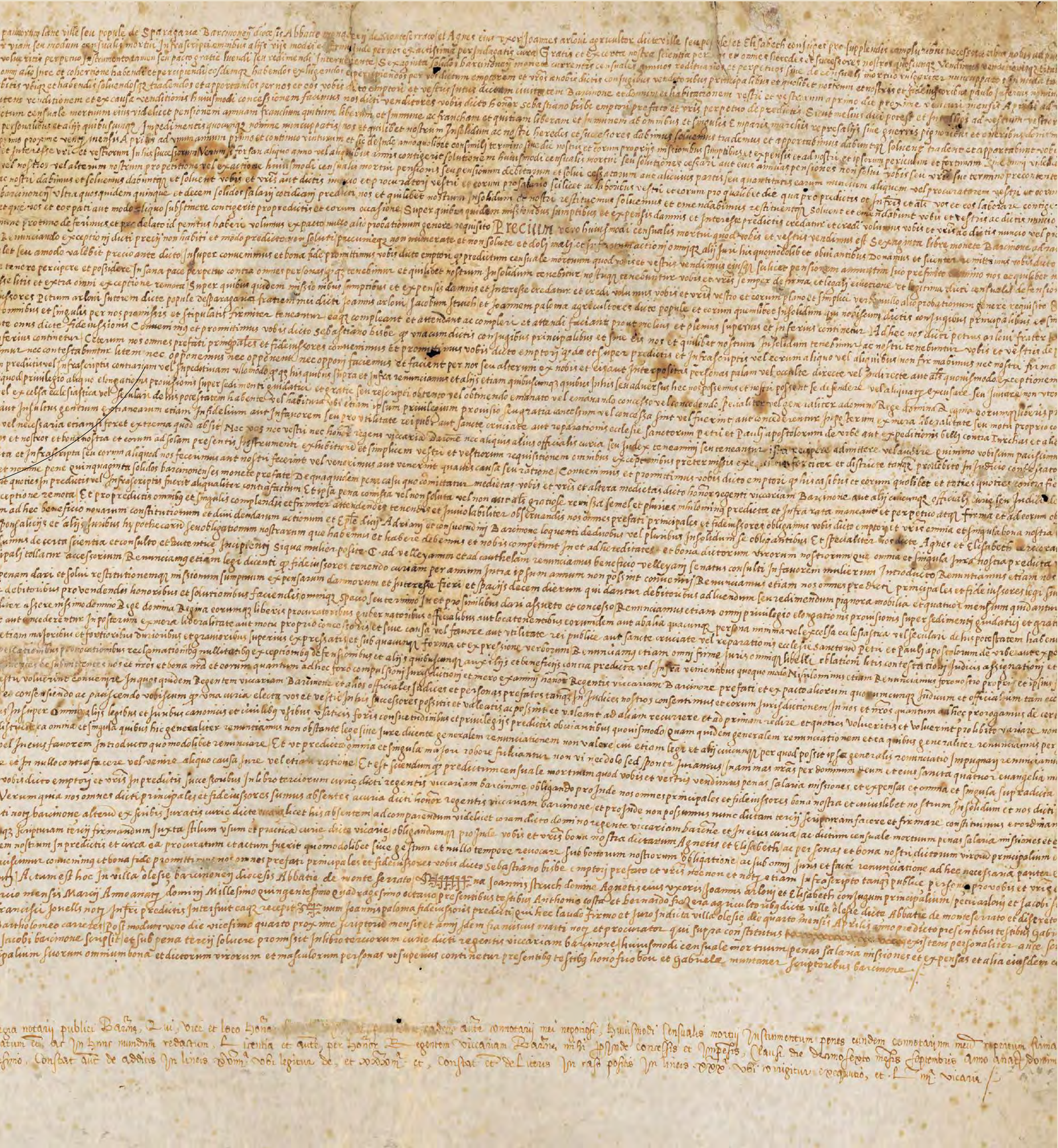
RESTAURANTES



Ca N'Estruc data del año

1574

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



Francisco Martí



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

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

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



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



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

Las viñas

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

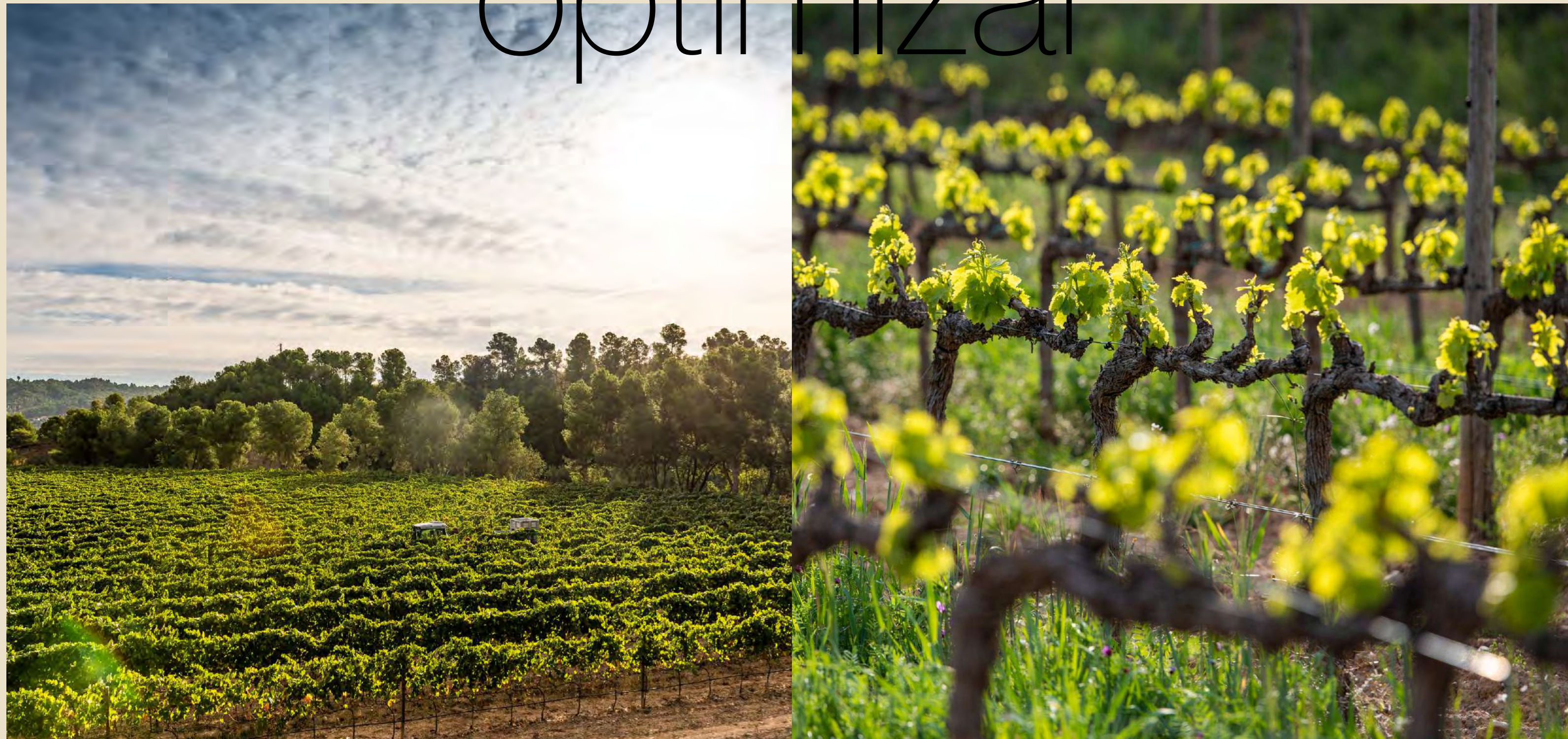


El terreno aluvial, arcillo-calcáreo y gravoso

favorece la calidad de la uva con
rendimientos cuidadosamente
controlados.



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



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

Nuestro equipo de viticultores



se encarga de cuidar las
viñas.

Viticultura ecológica

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



Vendimia y Vinificación

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

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



Vendimia



uva blanca

Elaboración del vino blanco



Elaboración del vino blanco

1.



3.



2.



Cada una de nuestras parcelas se vinifica por separado

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



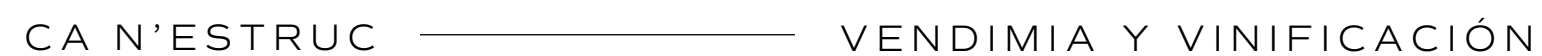
Idoia y L'Equilibrista Blanc fermentan y envejecen en barricas.



Elaboración del vino tinto



Racimos de uva tinta



Elaboración del vino tinto



Prensado

después de la
maceración.

1.



3.



2.



Crianza del vino tinto



La selección

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





Gamma Ca N'Estruc



BLANCO

XAREL·LO

ROSADO

TINTO

Gama Idoia



TINTO

TINTO MAGNUM

BLANCO

BLANCO MAGNUM

Gama L'Equilibrista



TINTO

TINTO MAGNUM

GARNACHA

GARNACHA MAGNUM

BLANCO

BLANCO MAGNUM

Gama Bi vinos naturales



SUMOLL



XAREL·LO



MUSCAT



GARNACHA



GARNACHA BLANCA
Y MUSCAT ANCESTRAL

Pep Antoni Roig

Sense tabús, 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 autopista o d'una de les zones industrials més importants de Catalunya! La resposta és que sí, i l'elabora ja l'ecològic, ja que és un dels vins de referència de la **fínca Ca'n Estruc**, una finca ubicada entre **Esparreguera**, Abrera i Olesa de Montserrat. Vi **blanc amb orlana**, fermentat i envellit durant 6 mesos en botes de roure francès. En pua, notes de fruita blanca i un delicat **perfum de vainilla**: en boca, equilibri i arbró una textura de seda que **plumet** tot el paladar de plaer.

Los mejores blancos y rosados varietales y mejores compras para el verano

Publicado el 25/07/2015 por José Peñín

Para este tórrido 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 frutoso, buena acidez recuerdos de fruta blanca.

A close-up photograph of a Tootsie Pop candy bottle. The bottle is dark brown with a yellow label. The label features the word "TOOTIE" in a stylized font at the top. Below the text is a cartoon illustration of a person in a red shirt and blue pants falling into a large pile of green, round candies. The bottle is sitting on a light-colored, patterned surface.

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 cerveza Pilsner Urquell recupera su clásico botellín de color ámbar. 33 cl, 1,40 €

[illegible][illegible]

S'A Taula
 5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinart, Sergi Ferrer-Solà, Miquel Gay, Josep Maria Sarcinella y Josep Villalta

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

Valoración sobre 20

Valoración

Confort

★

Bodega

★

Servicio

★

Oscar Manresa, Olivier Dahinger 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 gustos gastronómicos y se apuntó a uno de los más interesantes y concurridos cursos de cocina que desde hace años imparte May Hofmann. Le gustó este mundo, dejó la multinacional y abrió hace 20 años su primer restaurante, El Magatzem del Port en el Port Vell. Tuvo éxito y abrió otro en un emplazamiento privilegiado, Torre d'Alta Mar. El éxito siguió y en Gavà abrió el Kauai, que también fue un gran acierto. Y desde hace 3 años ha puesto al día, junto con la tercera generación Guinart, la centenaria Casa Guinart en plena Rambla y en plena Boqueria. Cuando habla de la Boqueria se emociona y comenta el privilegio que es poder pasar y comprar a diario en el mercado selecto más grande de nuestro. También le unen

otros vínculos con la Boqueria, ya que uno de sus más emblemáticos puestos de pescado, La Sisetá, es propiedad de su esposa. Al abrir Casa Guinart, se puso como objetivo, a pesar de su ubicación, que su restaurante fuera

RECOMENDAMOS

- Para tener acceso a El Altar es necesaria reserva previa. Máximo 16 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 los parados de la Boqueria.
- Los callos con garbanzos, el saltado de setas de temporada y los calamares con setas.
- La extraordinaria sepia con albondigas y también la misiburguer con caviar. Las otras o los espárragos con trochets de panceta.
- En el Homaje se ofrecen varias de las mejores materias primas de dicho mercado, junto con los excelentes productos de Jofioso.

para gente de Barcelona, no para "guiris", y realmente lo ha conseguido. Pero además, y como en el circo, "mas 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 los pórticos del mercado, el Homaje. En Casa Guinart, S'a Taula pudo disfrutar con unas exquisitas y bien preparadas gambas, seguimos con un risotto con sepia y ceps y acabamos con un reuelto 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'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 parcela es vinificada por separado. Elaboran, con esta minuciosidad, una gran diversidad de vinos, con variedades de uva 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.

Idolia Blanc
 Ensamblaje de xarel·lo, garnacha, pinot, chardonnay y macabeu para que cada aporte sea característico. La Idolia se bodega en barriles de 300 litros para que la madera no adquiera demasiado protagonismo, pero aporte amplitud y textura (9 €)

El vino es un gran regalo

PRACTICA EL BEBER

DESPACITO

ego

Alter ego / GOURMET



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



GOURMET: EL COLECCIONISTA DE WHISKIES
Al poner a madurar un malta como el Glenmorangie en barriles de Madeira tostados al sol, surgen botellas de coleccionista como Balcatta. Con matices de miel y acabado meloso, es una exquisitez. Precio: 85 €.

ARTESANAL: LA CERVEZA DE CATHAY

La fiebre por las cervezas a la carta se extiende por tierra y cielo: la aerolínea Cathay Pacific ha creado, para sus clientes VIP de los aeropuertos de Heathrow y Hong Kong, Betsy, una cerveza a medida, diseñada para degustar en el aire. Betsy es una ale (tostada) con más sabor y burbujas que incluye los aromas ácidos y dulztones de la famosa Dragon Eye china.



PRO: LOS BLANCOS DEL EXPERTO

Los mejores vinos del verano ya tienen denominación y bodega, pero hay que saber localizarlos. Quim Vila, fundador y propietario de Vila Viniteca, la mayor web de compra de vino de España, comparte su selección: Belondrade y Llopis 2015, un verdejo de Rueda de referencia (29,60 €); L'Equilibrista Blanc 2015, espectacular xarel·l·lo de Montserrat (12,90 €); Què Bonics Cacaixaba 2015, el gran Rioja blanco de Benjamín Romeo (37,95 €); Lapola 2015, magnífico ribeira Sacra del Miño (15,90 €) y Clos D'Agon 2013, DO Catalunya, Sorprendente ensamblaje de uva francesa (33,50 €).



LA VANGUARDIA

[comer]

MATERIA PRIMA

7 vinos tintos para saborear este otoño

4



Idoia Negre 2016
Catalunya, Ca N'Estruc

Variedades de uvas: Syrah, Garnacha Precio: 10 euros

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



LUJOSO: EL COCTEL CON VISTAS AL MAR

Tomar algo desde una cama balinesa mirando al mar con música chill es una de los hits que todo bon vivant conoce. Y en los 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.



Restaurantes

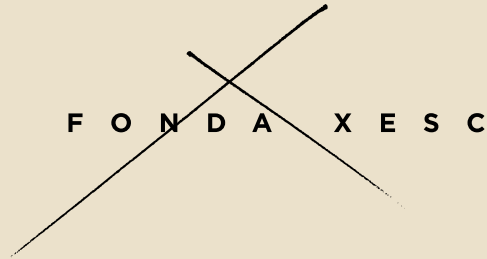
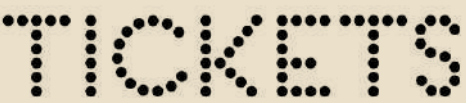
Michelin ***



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY

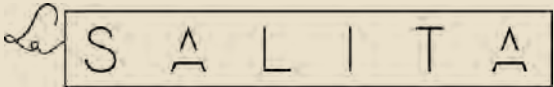
Adrian Quejgas



Raíces
Carlos Malferrando



CORRAL
DE LA
MORERIA



alkimia
JORDI VILÀ

Caelis
ROMAIN FORNELL

