



CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574

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 5% garnatxa blanca

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-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 a 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: 1574

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, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC ROSAT

Anyada: 2022

Tipus de vi: rosat jove

Varietat: garnatxa negra

Procedència del raïm: 100% vinyes pròpies

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-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: 8 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat i maceració 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: desembre del 2022

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 10.000 ampolles

Nota de tast: té un intens color salmó 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 gerds, tocs anisats i una subtil pinzellada de préssec i mandarina. 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 i una lleugera amargor que allarga el pas per boca.

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: Viogner/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans



CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574

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: 2022

Tipus de vi: negre jove

Varietats: 68% garnatxa negra, 17% syrah i 15% carinyena

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 30 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: garnatxa negra, 8 de setembre; carinyena, 22 de setembre i syrah, 25 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: desembre del 2022

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 50.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic color cirera picota amb reflexos robí, límpid i brillant. Al nas té el perfum de les fruites de bosc fresques com les groselles, els gerds i les mores, unides a delicats records d'herbes aromàtiques de bosc mediterrani com l'espígol i un punt de pebre negre sobre un fons balsàmic. A la boca és sec i sedós, amb una textura agradable que embolcalla 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

Any de fundació: 1574

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 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: al·luvial, argilo-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, premat 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: 1574

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: 2020

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 55% xarel·lo, 17% garnatxa blanca, 15% chardonnay i 13% macabeu

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 20 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: xarel·lo, 18 de setembre; chardonnay, 24 d'agost; garnatxa blanca, 17 d'agost i macabeu, 19 d'agost

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. Inici de fermentació, cada varietat per separat, en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes per finalitzar-la en botes de roure francès de 500 L.

Criança: 5 mesos en les mateixes botes de roure francès Allier de diferents boters, noves i d'1 i 2 vins, amb torrat mitjà.

Data d'embotellament: juny del 2021

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 35.000 ampolles i 600 Magnum

Nota de tast: té un bonic color daurat, límpid i brillant. Al nas desplega una simfonia d'aromes de fruites que recorden el préssec i l'albercoc i fruites exòtiques com la pinya, acompanyades d'intenses notes cítriques de pell de llimona fresca i herbes mediterrànies com el romaní i l'espígol, amb un delicat punt final anisat. A la boca és llaminer, amb una textura sedosa que embolcalla el paladar amb una carícia i un bon volum. Una agradable frescor equilibra el conjunt i el fa harmònic i plaent. El final de boca és intens i persistent, amb aromes que recorden les fruites d'os, el fonoll i subtils torrats.

Maridatge: perfecte per acompanyar una taula d'embotits, amanides tèbies, carns i peixos blancs amb salses lleugeres i formatges 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: 1574

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% syrah

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 15 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: el 17 de setembre la garnatxa negra i la syrah, el 5 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentat amb el propis llevats del raïm en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C realitzant remuntats diaris. Una vegada finalitzada la fermentació alcohòlica es descuba la tina per, posteriorment, fer la fermentació malolàctica de manera espontània als mateixos dipòsits a 18-20 °C.

Criança: 12 mesos en botes de roure francès Allier de 225L, de diferents boters.

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 reflexos granats. Al nas és molt suggerent i perfumat, amb evocadors i intenses aromes de fruits negres, espècies com el pebre negre i el clau i flors com les violetes, amb lleugers apunts fumats. A la boca és molt agradable i té una textura suau i àmplia, amb uns tanins ben equilibrats per una acidesa refrescant. És àgil i directe, amb unes aromes finals que recorden les espècies dolces. Un vi elegant i seductor que s'allarga i deixa unes sensacions molt agradables i plaents a la 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: 1574

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: 2020

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 100% xarel·lo

Procedència del raïm: 100% vinyes controlades del mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: 60 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 21 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 de 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. Inici de fermentació en dipòsits d'acer inòxidable de 25 a 10 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per finalitzar-la en foudres de 25 hl.

Criança: 6 mesos als mateixos foudres de roure francès de 25 hl.

Data d'embotellament: juliol del 2021

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 26.000 ampolles i 600 Magnums

Nota de tast: té un bonic color llimona amb reflexos verdosos, molt net i brillant. Al nas és embriagador, amb el perfum de fruites d'os, fruita blanca fresca i cítrics. De mica en mica van apareixent aromes de fonoll i flor d'ametller, amb un record d'espècies dolces i lleugers fumats. A la boca és voluminós, amb una entrada vertical que el fa més llarg i va envaint el paladar amb una textura sedosa, equilibrada per una frescor cítrica. Té un final lleugerament salí, 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

*Vi apte per a vegans



CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574

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: 2018

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietats: 55% garnatxa, 30% samsó i 15% syrah

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades al mateix municipi

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic

Data de verema: la garnatxa el 17 de setembre, la syrah el 18 d'agost i la samsó, el 5 d'octubre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació amb els propis llevats del raïm 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 als mateixos dipòsits a 18-20 °C.

Criança: 14 mesos en botes de 225 i 500 L de roure francès Allier amb torrat mitjà, de diferents boters.

Data d'embotellament: juny del 2020

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Producció: 39.200 ampolles i 1.000 Magnums

Nota de tast: té un seductor color granat, profund i límpid. Al nas és fragant i desplega una gran ventall d'aromes de fruites vermelles i negres com les groselles, les mores i els nabius, acompanyades de notes especiades com el pebre negre i un atractiu final que recorda a la vainilla. A la boca és suculent, amb uns tanins fosos i una bona frescor. Final plaent i persistent, amb fruites negres i un punt de regalèsia.

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: 1574

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: 2018

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietat: 100% garnatxa negra

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades d'altres viticultors de la zona

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argilo-calcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic

Data de verema: 17 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació amb els propis llevats del raïm en dipòsits d'acer inoxidable de 100 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 a 18-20 °C.

Criança: 14 en dipòsits troncocònics de roure francès Allier.

Data d'embotellament: maig del 2020

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 6.200 ampolles i 300 Magnum

Nota de tast: té un intens i suggeridor color vermell granat, poc cobert. Al nas es presenta madur i fresc alhora, amb records de fruita vermella com la maduixa i la magrana i fruits negres com les mores, acompanyats d'apunts làctics i notes de garriga mediterrània. A la boca deixa unes sensacions molt fluïdes i seductores, com un grapat de delicioses fruites vermelles, amb tocs de caixa de cigars. Destaca 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
