



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, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC BLANC

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc jove

Varietats: 74% xarel·lo, 15% muscat, 6% macabeu i 5% chardonnay

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, 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: chardonnay, 15 d'agost; macabeu, 23 d'agost; muscat, 5 de setembre; i xarel·lo, 10 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: abril del 2024

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 60.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic i brillant color groc palla. Al nas és perfumat i encisador, amb intenses notes d'acàcia, acompanyades de fruita blanca com la pera i la poma, un lleuger record de fruites exòtiques com el litxi i el mango, i amb apunts cítrics. 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 tota mena 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 Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC NEGRE

Anyada: 2023

Tipus de vi: negre jove

Varietats: 70% garnatxa negra, 21% syrah i 9% samsó

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, argil·localcari, 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: garnatxa negra, 12 de setembre; samsó, 19 de setembre; i syrah, 30 d'agost

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 trasbalsa la tina per a realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 18-20 °C

Data d'embotellat: maig del 2024

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 40.000 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 lleugeres notes de iogurt i un punt de pebre negre. 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-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, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC ROSAT

Anyada: 2023

Tipus de vi: rosat jove

Varietat: 100% garnatxa negra

Procedència del raïm: 100% vinyes pròpies

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil-localcari, 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: 12 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat i marceració durant 4 hores en fred. Prensat 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: abril del 2024

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 8.000 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, 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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc jove

Varietat: 100% xarel·lo

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, 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: 10 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: març del 2023

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 9.500 ampelles i 400 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 uns subtils apunts de fonoll. A la boca és voluminós, molt ben perfilat i amb una textura sedosa que recorre el paladar. És sàpid, amb uns seductors records de fruites blanques, cítrics, herbes de garriga i ametlles crues, i un final llarg lleugerament salí. Un vi 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/Zinfandel 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, Ca N'Estruc Negre, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



IDOIA BLANC

Anyada: 2022

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 45% xarel·lo, 28% garnatxa blanca, 15% macabeu i 12% chardonnay

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de gravas

Edat de les vinyes: entre 20 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: chardonnay, 11 d'agost; garnatxa blanca, 17 d'agost; macabeu, 19 d'agost; i xarel·lo, 1 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. 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 a 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: juliol del 2023

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 37.400 ampolles de 0,75 L, 600 Magnum i 12 ampolles de 5 L.

Nota de tast: té un bonic color daurat, límpid i brillant. Al nas desplega una simfonia d'aromes de fruita blanca madura i records de préssec i albercoc que es combinen amb fruites exòtiques com la pinya, acompanyades d'intenses notes cítriques de pell de llimona fresca. 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 de pinyol, 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, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



IDOIA NEGRE

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre criat en bota

Varietats: 51% garnatxa negra, 41% syrah i 8% samsó

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

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: garnatxa negra, 7 de setembre; syrah, 18 de setembre; i samsó, 24 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 trasbalsa la tina per a, posteriorment, fer la fermentació malolàctica de manera espontània als mateixos dipòsits a una temperatura d'entre 18-20 °C.

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

Data d'embotellament: maig del 2021

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 14.000 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 evocadores 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 a 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



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: 2021

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, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: 60 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 13 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i defangat 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 la fermentació en dipòsits d'acer inòxidable de 25 a 10 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per a finalitzar-la en foudres de 25 hl.

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

Data d'embotellament: juliol del 2022

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 32.000 ampolles, 600 Magnums i 10 ampolles de 5 L.

Nota de tast: té un bonic color lleugerament daurat amb reflexos verdosos, molt net i brillant. Al nas és embriagador, amb el perfum de fruites de pinyol i la pell de llimona seca. De mica en mica van apareixent aromes de pa torrat, avellanes, fonoll i flor d'ametller, amb un lleuger record de pebre blanc. A la boca és voluminós i seductor, 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 tota mena 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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA BLANC RESERVA DE CA N'ESTRUC

Anyada: 2014

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, argil-localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: 60 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 11 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. Inici de la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 100 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per a finalitzar-la en foudres.

Criança: 6 mesos en botes noves de roure francès Allier de 500 L i foudres de 2.500 L. Posterior embotellat i repòs de 9 anys en ampolla.

Data d'embotellament: juliol del 2015

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 16.800 ampolles i 330 Magnums

Nota de tast: té un bonic color groc or, molt net i brillant. Al nas és embriagant, amb el perfum de fruites de pinyol, com el préssec de vinya i l'albercoc, i tocs de mel. 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 ampli i voluminós, es va expandint i envaeix 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 una magnífica evolució a l'ampolla.

Maridatge: perfecte per a acompanyar tota mena d'arrossos cremosos, aus guisades i formatges de cabra o ovella semicurats.

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, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



L'EQUILIBRISTA

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietats: 46% garnatxa, 30% syrah i 24% samsó

Procedència del raïm: 55% vinyes pròpies i 45% vinyes controlades a altres viticultors de la zona

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: garnatxa, 7 de setembre; syrah, 18 de setembre; i samsó, 24 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 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica es trasbalsa la tina per a 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 i de diferents boters, amb torrat mitjà.

Data d'embotellament: juny del 2021

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 54.000 ampolles, 1.000 Magnums i 100 ampolles de 5 L

Nota de tast: té un atractiu color granat amb reflexos rubí. Al nas és amable i seductor, amb molta fruita vermella i negra, que ens recorda a les groselles, les cireres i les prunes. A mesura que s'oxigena van apareixent notes de tabac, pebre negre i flors com les violetes formant un conjunt molt seductor i plaent. A la boca és rodó, fluid i voluminós. Té una estructura formada per uns tanins molt amables, sense arestes i amb una formidable frescor que l'acompanya de principi a fi. Un vi negre de bona guarda.

Maridatge: per a 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, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietat: 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, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 7 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 trasbalsa la tina per a realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània a 18-20 °C.

Criança: 14 en dipòsits troncocònics de roure francès Allier.

Data d'embotellament: juny del 2021

Graduació alcohòlica: 15% vol.

Producció: 6.000 ampolles i 450 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 tabac. 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: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
