



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñas en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxay L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC BLANC

Añada: 2025

Tipo de vino: blanco joven

Variedades: 73% xarel·lo, 18% muscat, 4% chardonnay, 3% garnacha blanca y 3 % macabeo

Procedencia de la uva: 90% viñas en propiedad y 10% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 30 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: xarel·lo, 15 de septiembre; muscat, 10 de septiembre; chardonnay, 15 de agosto; macabeo, 18 de agosto; garnacha blanca, 22 de agosto.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfogado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante dos semanas.

Fecha de embotellado: mayo de 2026

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 65.000 botellas

Nota de cata: Tiene un bonito y brillante color amarillo pajizo. En nariz es perfumado y cautivador, con intensas notas de fruta blanca como la pera y la manzana; fruta de hueso como la nectarina; toques florales de jazmín y lavanda; hierbas de monte bajo como el hinojo, el tomillo, el laurel fresco y el eucalipto; un ligero recuerdo de frutas exóticas como el lichi; y apuntes cítricos. En boca es expresivo y amable, con un buen equilibrio entre las notas golosas y la frescura, con recuerdos finales de frutas de hueso, como los nísperos, y ligeras notas de manzanilla.

Maridaje: ideal para todo tipo de aperitivos, pescados ligeros, ensaladas, carnes blancas y queso fresco.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC ROSAT

Añada: 2025

Tipo de vino: rosado joven

Variedad: 100% garnacha tinta

Procedencia de la uva: 100% viñas propias

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 15 de septiembre

Añada 2025: Este año ha sido muy lluvioso, con un 868,8 mm, superando claramente la media anual. Con respecto a las temperaturas, el año ha vuelto a ser muy cálido, con una media superior a los 17 °C por cuarto año consecutivo. Se repitieron los 40 °C en verano y dos olas de calor.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despallado y maceración durante 4 horas en frío. Prensado suave y desfogado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante dos semanas.

Fecha de embotellado: noviembre de 2025

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 10.000 botellas

Nota de cata: tiene un intenso color salmón muy seductor con reflejos brillantes y vivos. En nariz, presenta un atractivo perfume que combina frutas rojas como las fresas y las frambuesas con notas de melocotón, albaricoque y un sutil toque cítrico. En boca, la entrada es amplia, jugosa y con una textura cremosa que se ve equilibrada por una buena frescura y un final muy perfumado que deja una agradable persistencia en boca.

Maridaje: perfecto servido en el aperitivo, con entrantes fríos, embutidos o pescados blancos a la brasa.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viogner/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC NEGRE

Añada: 2025

Tipo de vino: tinto joven

Variedades: 61% garnacha negra, 26% samsó, 11% syrah y 2% petit verdot

Procedencia de la uva: 50% viñas en propiedad y 50% viñas controladas por otros viticultores del mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 40 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: Ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: garnacha negra, el 15 de septiembre; samsó, el 23 de septiembre; syrah, el 1 de septiembre; y petit verdot, el 19 de septiembre.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación durante 10-15 días con las propias levaduras en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se descuba la tina para realizar posteriormente la fermentación maloláctica de manera espontánea, también en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 18-20 °C.

Fecha de embotellado: mayo de 2026

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 45.000 botellas

Nota de cata: Tiene un bonito color cereza picota con reflejos rubí, límpido y brillante. En nariz presenta aromas de frutos rojos del bosque frescos como las fresas silvestres, las grosellas, las frambuesas y las moras, junto con delicados recuerdos anisados y de hierbas del bosque mediterráneo, además de ligeras notas de yogur y un toque de pimienta negra. En boca es goloso y sedoso, con una textura agradable que envuelve el paladar con frescura y abundante fruta. En el final aparecen deliciosos recuerdos de frutos rojos del bosque, regaliz rojo y notas florales, como las violetas.

Maridaje: un vino tinto placentero y sabroso, perfecto para acompañar platos de pasta, pizzas, embutidos, carnes a la brasa y quesos de vaca.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Añada: 2025

Tipo de vino: blanco joven

Variedad: 100% xarel·lo

Procedencia de la uva: 90% viñas propias y 10% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 30 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 15 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfogado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante dos semanas.

Fecha de embotellado: febrero de 2026

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 15.800 botellas y 450 Magnum

Nota de cata: Tiene un bonito color amarillo paja con ligeros reflejos verdosos. En nariz es intenso, con aromas elegantes a frutas blancas como la manzana, notas cítricas y unos sutiles apuntes de laurel. En boca es voluminoso, muy bien perfilado y con una textura sedosa que recorre el paladar. Sápido, con unos seductores recuerdos de frutas blancas, cítricos, hierbas de monte bajo y almendras crudas, y un final largo ligeramente salino. Un vino blanco complejo y elegante.

Maridaje: perfecto para acompañar pescado crudo como un tartar de salmón o atún, pescados blancos, marisco, arroces cremosos y quesos de oveja o cabra maduros.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



IDOIA BLANC

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Variedades: 64% xarel·lo, 14% chardonnay, 12% garnacha blanca y 10% macabeo

Procedencia de la uva: 45% viñas en propiedad y 55% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 20 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: xarel·lo, 13 de septiembre; chardonnay, 19 de agosto; garnacha blanca, 23 de agosto; y macabeo, 11 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera. Despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Inicio de la fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable de 25 hl, a temperatura controlada (15-17 °C, durante dos semanas para finalizarla en barricas de roble francés de 500 L.

Crianza: 5 meses en las mismas barricas de roble francés Allier de diferentes tonelerías, nuevas y de 1 y 2 vinos, con tostado medio.

Fecha de embotellado: julio de 2022

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 32.000 botellas de 0,75 L, 600 Magnum y 10 botellas de 5 L.

Notas de cata: Tiene un bonito color dorado, límpido y brillante. Su perfume despliega una sinfonía de aromas de fruta blanca madura y de melocotón, acompañadas de frutas exóticas, intensas notas cítricas y un delicado final anisado. En boca su textura de seda envuelve el paladar con una agradable frescura que equilibra el conjunto y lo hace armónico y placentero, dejando un recuerdo final muy persistente.

Maridaje: perfecto para acompañar una tabla de embutidos, ensaladas tibias, carnes y pescados blancos con salsas ligeras y quesos cremosos de cabra y oveja.

Temperatura de servicio: entre 8 y 10 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



IDOIA NEGRE

Añada: 2019

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedades: 51% garnacha tinta, 41% syrah y 8% cariñena

Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico

Fecha de vendimia: garnacha tinta, 7 de septiembre; syrah, 18 de septiembre; y cariñena, 24 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación con las propias levaduras de la uva en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se descuba la tina para posteriormente hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea en los mismos depósitos a 18-20 °C.

Crianza: 12 meses en barricas de 225 L de roble francés Allier con tostado medio de diferentes tonelerías.

Fecha de embotellado: mayo de 2021

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 14.000 botellas y 200 Magnum

Nota de cata: tiene un atractivo y brillante color rubí con bonitos reflejos granates. En nariz es muy sugerente y perfumado, con evocadores e intensos aromas de frutos negros, especias como la pimienta negra y el clavo, y flores como las violetas, con ligeros apuntes ahumados. En boca es muy agradable y tiene una textura suave y amplia, con unos taninos bien equilibrados por una acidez refrescante. Es ágil y directo, con unos aromas finales que recuerdan las especias dulces. Un vino elegante y seductor que se alarga y deja unas sensaciones muy agradables y placenteras en la boca.

Maridaje: para disfrutar con embutidos, platos de pasta, carnes a la brasa y aves guisadas.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



L'EQUILIBRISTA BLANC

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Variedad: 100% xarel·lo

Procedencia de la uva: 100% viñas controladas del municipio de Esparreguera

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: 60 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 13 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfogado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Inicio de la fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 100 hl, a temperatura controlada (15-17 °C), para finalizarla en foudres de 25 hl.

Crianza: 6 meses en los mismos foudres de roble francés de 25 hl.

Fecha de embotellado: julio de 2022

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 32.000 botellas, 600 Magnum y 10 botellas de 5 L

Nota de cata: tiene un bonito color ligeramente dorado con reflejos verdosos, muy limpio y brillante. En nariz es embriagador, con el perfume de frutas de hueso y piel de limón seco. Poco a poco van apareciendo aromas de pan tostado, avellanas, hinojo y flor de almendro, con un ligero recuerdo de pimienta blanca. En boca es voluminoso y seductor, con una entrada vertical que lo hace más largo y va invadiendo el paladar con una textura sedosa, equilibrada por una frescura cítrica. Tiene un final ligeramente salino, muy armónico y placentero. Un blanco sofisticado y seductor con gran potencial de guarda.

Maridaje: perfecto para acompañar todo tipo de pescados a la brasa o con salsa, arroces cremosos, aves guisadas y quesos de cabra u oveja.

Temperatura de servicio: entre 10 y 12 °C

Copa recomendada: Oaked Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

*Vino apto para veganos



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



L'EQUILIBRISTA

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedades: 55% garnacha tinta, 30% syrah y 15% samsó

Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: la garnacha, el 17 de septiembre; la syrah, el 19 de septiembre; y la samsó, el 5 de octubre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo.

Despalillado y fermentación con las propias levaduras de la uva en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl, a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se descuba la tina para, posteriormente, hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea en los mismos depósitos a 18-20 °C.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 y 500 L de roble francés Allier y americano para la cariñena, de diferentes tonelerías

Fecha de embotellado: junio de 2020

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 39.200 botellas y 1.000 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color granate con reflejos rubí. En nariz es amable y seductor, con mucha fruta roja y negra, que nos recuerda a las grosellas, las cerezas y las ciruelas. A medida que se oxigena, van apareciendo notas de tabaco, pimienta negra y flores, así como unos toques lácticos muy ligeros. Todo forma un conjunto muy seductor y placentero. En boca es redondo, fluido y voluminoso. Tiene una estructura formada por unos taninos muy amables, sin aristas y con una formidable frescura que lo acompaña de principio a fin. Un tinto de buena guarda.

Maridaje: para disfrutar con carnes a la parrilla, arroces, legumbres y setas de primavera u otoño.

Temperatura de servicio: entre 14 y 15 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: garnacha tinta

Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 17 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo.

Despalillado y fermentación con las propias levaduras de la uva en depósitos de acero inoxidable de 100 hl, a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se descuba la tina para posteriormente hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea también en depósitos de acero inoxidable controlados a 18-20 °C.

Crianza: 14 meses en depósitos troncocónicos de roble francés Allier.

Fecha de embotellado: mayo del 2020

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 6.200 botellas y 300 Magnum

Nota de cata: tiene un intenso y sugerente color rojo granate, poco cubierto. En nariz se presenta maduro y fresco a la vez, con recuerdos de fruta roja como la fresa y la granada y fruta negra como las moras, acompañadas de apuntes lácticos y notas de garriga mediterránea. En boca deja unas sensaciones muy fluidas y seductoras, como un puñado de deliciosas frutas rojas, con toques de tabaco. Destaca la frescura y la presencia de un buen tapiz de taninos que dejan un final de boca largo, placentero y perfumado.

Maridaje: una fantástica garnacha ideal para acompañar risottos, embutidos ibéricos, carnes guisadas con salsas ligeras y quesos de pasta blanda o cremosos, de cabra y oveja.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel



CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñedo en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA GARNATXA RESERVA DE CA N'ESTRUC

Añada: 2013

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: 100% garnacha

Procedencia de la uva: 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: de origen aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 25 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 10 de septiembre de 2013

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo.

Despalillado y fermentación en barricas abiertas de roble francés y en depósitos de acero inoxidable siempre a temperatura controlada y con remontados muy suaves.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés Allier. Posterior embotellado y reposo de 10 años en botella.

Fecha de embotellado: mayo de 2015

Graduación alcohólica: 15% vol.

Producción: 6.700 botellas y 100 Magnum

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel