CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC BLANC

Anyada: 2025
Tipus de vi: blanc jove
Varietats: 73% xarel·lo, 18% muscat, 4% chardonnay, 3% garnatxa blanca i 3% macabeu.
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: xarel·lo, 15 de setembre; muscat, 10 de setembre; chardonnay, 15 d'agost; macabeu, 18 d'agost; garnatxa blanca, 22 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 ºC 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 ºC), durant un parell de setmanes.
Data d'embotellat: maig del 2026
Graduació alcohòlica: 12,5% vol.
Producció: 65.000 ampolles

Nota de tast: Té un bonic i brillant color groc palla. Al nas és perfumat i captivador, amb intenses notes de fruita blanca com la pera i la poma; fruita de pinyol com la nectarina; tocs florals de gessamí i lavanda; herbes de garriga com el fonoll, la farigola, el llorer fresc i l'eucaliptus; un lleuger record de fruites exòtiques com el litxi; i 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 les nespres, i lleugeres notes de camamilla.

Maridatge: ideal per a tota mena d'aperitius, peixos lleugers, amanides, carns blanques i formatge fresc.
Temperatura de servei: entre 6 i 8 ºC
Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
Enòleg-propietari: Siscu Martí Badia
Vinya 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 Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC ROSAT

Anyada: 2026
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
Cultiu: ecològic i biodinàmic
Data de verema: 12 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a la vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat i maceració durant 4 hores en fred. Premsatge suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 ºC durant 24 hores. Trasbals posterior i sembra amb els seus propis llevats naturals, preparats en un peu de cuba elaborat amb raïm de la mateixa finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 2.500 L a temperatura controlada (15–17 ºC) durant dues setmanes.
Data de l'embotellat: novembre del 2026
Graduació alcohòlica: 13% vol.
Producció: 21.000 ampolles

Nota de tast: Té un color salmó pàl·lid molt seductor, amb reflexos brillants i vius. En nas, presenta un atractiu perfum que combina fruites de pinyol, com el préssec i l'albercoc, amb notes de maduixes i gerds i un subtil toc de fruites del bosc. A la boca, té una entrada àmplia, sucosa i amb una textura cremosa en equilibri amb una bona frescor. Final molt perfumat que deixa una agradable persistència a la boca.

Maridatge: perfecte, servit a l'aperitiu, amb entrants freds, embotits o peixos blancs a la brasa.
Temperatura de servei: entre 6 i 8 ºC
Copa recomanada: Viogner/ChardonnayViogner/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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 Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC NEGRE

Anyada: 2025
Tipus de vi: negre jove
Varietats: 61% garnatxa negra, 26% samsó, 11% syrah i 2% petit verdot
Procedència del raïm: 50% vinyes pròpies i 50% vinyes controlades a altres viticultors
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, el 15 de setembre; samsó, el 23 de setembre; syrah, el 1 de setembre; i petit verdot, el 19 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 ºC, 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 ºC

Data d'embotellat: maig del 2026
Graduació alcohòlica: 14% vol.
Producció: 45.000 ampolles

Nota de tast: Té un bonic color cirera picota amb reflexos robí, límpid i brillant. Al nas té el perfum de fruites de bosc fresques com les maduixes silvestres, les groselles, els gerds i les mores, unides a delicats records anissats i d'herbes de bosc mediterrani, també lleugeres notes de iogurt i un punt de pebre negre. A la boca és llaminer 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 ºC
Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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 Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



CA N'ESTRUC XAREL·LO

Anyada: 2025
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: 15 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 ºC 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 ºC) durant un parell de setmanes.
Data d'embotellat: febrer del 2026
Graduació alcohòlica: 12,5% vol.
Producció: 15.800 ampolles i 450 Magnum

Nota de tast: Té un bonic color groc palla amb lleugers reflexos verdosos. Al nas és intens, amb aromes elegants a fruites blanques com la poma, notes cítriques i uns subtils apunts de llorer. A la boca és voluminós, molt ben perfilat i amb una textura sedosa que recorre el paladar. Sàpid, amb uns seductors records de fruites blanques, cítrics, herbes de sotabosc 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 ºC
Copa recomanada: Riesling/Zinfandel de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Garnatxa



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 graves
Edat de les vinyes: entre 20 i 50 anys
Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha
Data de verema: xarel·lo, 1 de setembre; garnatxa blanca, 17 de agost; macabeu, 19 de agost; i chardonnay, 11 de 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 ºC 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 ºC) 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: El seu perfum desplega una simfonia d'aromes de fruita blanca madura com la poma i la pera, i fruita de pinyol com el préssec, acompanyades de fruites exòtiques, intenses notes cítriques, records a platan madur i un delicat final anisat. A la boca és untuós, amb una textura de seda que embolcalla el paladar amb una agradable frescor que equilibra el conjunt i el fa harmònic i plaent, deixant un record final persistent.

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 ºC
Copa recomanada: Oaked Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, L'Equilibrista i L'Equilibrista Garnatxa



IDOIA NEGRE

Anyada: 2019
Tipus de vi: negre criat en bota
Varietats: 51% garnatxa negra, 41% syrah i 8% carinyena
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 presencia 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 ºC 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 tempertarua d'entre 18-20 ºC.

Criança: 12 mesos en botes de roure francès Allier de 225 L, 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 ºC
@Im^ ob` l j fk^a^: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Any de fundació: 1574
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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019, Idoia Negre i L'Equilibrista



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 desfangat estàtic del most resultant a 15 ºC 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 ºC) per a finalitzar-la en foudres de 2.500 L.
Criança: 6 mesos als mateixos *foudres* de roure francès de 2.500 L.
Data d'embotellament: juliol del 2022
Graduació alcohòlica: 12,5% vol.
Producció: 32.000 ampolles, 600 Magnum 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 ºC
Copa recomanada: Oaked Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

*Vi apte per a vegans

CA N'ESTRUC

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 Xarel·lo, 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: 18 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 ra m de la pròpia finca. nici de la fermentaci en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 100 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per a finalit ar la en foudres.
Criança: 6 mesos en botes noves de roure francès d'Allier de 500 L i en *foudres* de 2.500 L. Posterior embotellament i repòs de 7 anys en ampolla.
Data de embotellado: junio de 2020
Graduació alcohòlica: 12,5% vol.
Producció: 520 ampolles

Nota de tast: Té un bonic color palla, molt límpid i brillant. Al nas és embriagador, amb el perfum de fruites de pinyol, com el préssec de vinya i l'albercoc, tocs de caramel, vainilla i canyella, i subtils notes anisades. A la boca és voluminós i ampli, untuós, envaeix el paladar amb una textura sedosa i equilibrada, que el fa molt harmònic i plaent. Un blanc sofisticat i seductor amb una magnífica evolució en ampolla.

Maridatge: Perfecte per acompanyar arrossos i plats de pasta, grans peixos, una sarsuela de rap, aus guisades o una taula de formatges semicurat de cabra i 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

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, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019 i L'Equilibrista Garnatxa



L'EQUILIBRISTA

Anyada: 2018
Tipus de vi: negre amb criança en bota
Varietats: 55% garnatxa, 30% syrah i 15% samsó
Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinys controlades en el mateix municipi
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
Data de verema: garnatxa, 17 de setembre; syrah, 19 de setembre i samsó, 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 ºC, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada l a f ermentació a lcohòlica e s d escuba l a t ina p er realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània als mateixos dipòsits a 18-20 ºC.
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 bonic i brillant color grana amb reflexes robí. Al nas és amable i seductor, amb molta fruita vermella i negra, que ens recorda les groselles, les cireres i les prunes. A mesura que s'oxigena van apareixent notes de tabac, pebre negre i flors com les violetes i uns tocs làctics molt lleugers, 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 negre de bona guarda.

Maridatge: per gaudir amb carns a la graella, arrossos, llegums i bolets de primavera o tardor.
Temperatura de servei: entre 14 i 15 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

CA N'ESTRUC

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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2019 i L'Equilibrista



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, 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: 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 ºC, 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 ºC.
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 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 ºC
Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel