



CA N'ESTRUC

## 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