



## CA N'ESTRUC

### CA N'ESTRUC

**Año de fundación:** 1574

**Empresa elaboradora:** Can Dez Mas, S.L.

**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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Blanc, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



### CA N'ESTRUC NEGRE

**Añada:** 2023

**Tipo de vino:** tinto joven

**Varietades:** 70% garnacha tinta, 21% syrah y 9% cariñena

**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 tinta, 12 de septiembre; cariñena, 19 de septiembre; y syrah, 30 de agosto

**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 2024

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.

**Producción:** 40.000 botellas

**Nota de cata:** bonito color cereza picota con reflejos rubí, límpido y brillante. En nariz tiene el perfume de las frutas de bosque frescas como las grosellas, las frambuesas y las moras, unidas a delicados recuerdos de hierbas aromáticas de bosque mediterráneo, ligeras notas de yogur y un punto de pimienta negra. En boca es seco y sedoso, con una textura agradable que envuelve el paladar con frescura y mucha fruta. Al final, aparecen unos deliciosos recuerdos de fruta de baya, regaliz rojo y notas florales, como las de violeta.

**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:** Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

\* Vino apto para veganos