



## 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 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 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 °C

**Copa recomanada:** Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

\*Vi apte per a vegans

---

---

---

---

---