



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, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



## 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 °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. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C), 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 °C

**Copa recomanada:** Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

\* Vi apte per a vegans