



CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574

Enólogo-propietario: Siscu Martí Badia

Viñas en propiedad: 22 ha

Denominación de Origen: D.O. Catalunya

Zona: Montserrat

Población: Esparreguera (Barcelona)

Otros vinos de la bodega: Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxay L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



CA N'ESTRUC BLANC

Añada: 2025

Tipo de vino: blanco joven

Varietades: 73% xarel·lo, 18% muscat, 4% chardonnay, 3% garnacha blanca y 3% macabeo

Procedencia de la uva: 90% viñas en propiedad y 10% viñas controladas en el mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: entre 30 y 50 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: xarel·lo, 15 de septiembre; muscat, 10 de septiembre; chardonnay, 15 de agosto; macabeo, 18 de agosto; garnacha blanca, 22 de agosto.

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfangado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durante dos semanas.

Fecha de embotellado: mayo de 2026

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 65.000 botellas

Nota de cata: Tiene un bonito y brillante color amarillo pajizo. En nariz es perfumado y cautivador, con intensas notas de fruta blanca como la pera y la manzana; fruta de hueso como la nectarina; toques florales de jazmín y lavanda; hierbas de monte bajo como el hinojo, el tomillo, el laurel fresco y el eucalipto; un ligero recuerdo de frutas exóticas como el lichi; y apuntes cítricos. En boca es expresivo y amable, con un buen equilibrio entre las notas golosas y la frescura, con recuerdos finales de frutas de hueso, como los nísperos, y ligeras notas de manzanilla.

Maridaje: ideal para todo tipo de aperitivos, pescados ligeros, ensaladas, carnes blancas y queso fresco.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viognier/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos