



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 Blanc, Ca N'Estruc Negro, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negro, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC XAREL-LO

Añada: 2023

Tipo de vino: blanco joven

Varietalidad: 100% xarel-lo

Procedencia de la uva: 90% viñas propias 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: 10 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despallado, 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: marzo de 2023

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 9.500 botellas y 400 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos. En nariz es intenso, con notas elegantes de frutas blancas como la manzana y cítricas como la lima y el limón y unos sutiles apuntes de hinojo. En boca es voluminoso, muy bien perfilado y con una textura sedosa que recorre el paladar. Es sávido, con unos seductores recuerdos de frutas blancas, cítricos, monte bajo y almendras crudas, y un final largo ligeramente salino. Un vino blanco complejo y elegante.

Maridaje: perfecto para acompañar pescado crudo como un tartar de salmón o atún, pescados blancos, marisco, arroces cremosos y quesos de oveja o cabra maduros.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Riesling/Zinfandel de la serie Veritas de Riedel

* Vino apto para veganos