



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, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



IDOIA NEGRE

Anyada: 2019

Tipus de vi: vi negre criat en bota

Varietats: 51% garnatxa negra, 41% syrah i 8% samsó

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% 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 25 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: garnatxa negra, 7 de setembre; syrah, 18 de setembre; i samsó, 24 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentat amb el propis llevats del raïm en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C realitzant remuntats diaris. Una vegada finalitzada la fermentació alcohòlica, es trasbalsa la tina per a, posteriorment, fer la fermentació malolàctica de manera espontània als mateixos dipòsits a una temperatura d'entre 18-20 °C.

Criança: 12 mesos en botes de roure francès Allier de 225L, de diferents boters.

Data d'embotellament: maig del 2021

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 14.000 ampolles i 200 Magnum

Nota de tast: té un atractiu i brillant color robí amb bonics reflexos granats. Al nas és molt suggerent i perfumat, amb evocadores i intenses aromes de fruits negres, espècies com el pebre negre i el clau i flors com les violetes, amb lleugers apunts fumats. A la boca és molt agradable i té una textura suau i àmplia, amb uns tanins ben equilibrats per una acidesa refrescant. És àgil i directe, amb unes aromes finals que recorden les espècies dolces. Un vi elegant i seductor que s'allarga i deixa unes sensacions molt agradables i plaents a la boca.

Maridatge: per gaudir amb embotits, plats de pasta, carns a la brasa i aus guisades

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C
