



## 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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Idoia Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



### IDOIA NEGRE

**Añada:** 2019

**Tipo de vino:** tinto criado en barrica

**Varietades:** 51% garnacha tinta, 41% syrah y 8% cariñena

**Procedencia de la uva:** 70% viñas propias y 30% viñas controladas de otros viticultores de la zona

**Altitud:** 165 m

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

**Edad de las viñas:** entre 25 y 50 años

**Densidad de plantación:** 4.500 cepas/ha

**Cultivo:** ecológico

**Fecha de vendimia:** garnacha tinta, 7 de septiembre; syrah, 18 de septiembre; y cariñena, 24 de septiembre

**Elaboración:** vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Despalillado y fermentación con las propias levaduras de la uva en depósitos de acero inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realizando remontados diarios. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se descuba la tina para posteriormente hacer la fermentación maloláctica de manera espontánea en los mismos depósitos a 18-20 °C.

**Crianza:** 12 meses en barricas de 225 L de roble francés Allier con tostado medio de diferentes tonelerías.

**Fecha de embotellado:** mayo de 2021

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 14.000 botellas y 200 Magnum

**Nota de cata:** tiene un atractivo y brillante color rubí con bonitos reflejos granates. En nariz es muy sugerente y perfumado, con evocadores e intensos aromas de frutos negros, especias como la pimienta negra y el clavo, y flores como las violetas, con ligeros apuntes ahumados. En boca es muy agradable y tiene una textura suave y amplia, con unos taninos bien equilibrados por una acidez refrescante. Es ágil y directo, con unos aromas finales que recuerdan las especias dulces. Un vino elegante y seductor que se alarga y deja unas sensaciones muy agradables y placenteras en la boca.

**Maridaje:** para disfrutar con embutidos, platos de pasta, carnes a la brasa y aves guisadas.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel