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 Blanc, Ca N'Estruc Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa i L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



IDOIA BLANC

Anyada: 2022
Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota
Varietats: 45% xarel·lo, 28% garnatxa blanca, 15% macabeu i 12% chardonnay
Procedència del raïm: 45% vinyes pròpies i 55% 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 20 i 50 anys
Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha
Data de verema: xarel·lo, 1 de setembre; garnatxa blanca, 17 de agost; macabeu, 19 de agost; i chardonnay, 11 de 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 ºC 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. Inici de fermentació, cada varietat per separat, en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 ºC) durant un parell de setmanes per a finalitzar-la en botes de roure francès de 500 L.
Criança: 5 mesos en les mateixes botes de roure francès Allier de diferents boters, noves i d'1 i 2 vins, amb torrat mitjà.
Data d'embotellament: juliol del 2023
Graduació alcohòlica: 12,5% vol.
Producció: 37.400 ampolles de 0,75 L, 600 Magnum i 12 ampolles de 5 L.

Nota de tast: El seu perfum desplega una simfonia d'aromes de fruita blanca madura com la poma i la pera, i fruita de pinyol com el préssec, acompanyades de fruites exòtiques, intenses notes cítriques, records a platan madur i un delicat final anisat. A la boca és untuós, amb una textura de seda que embolcalla el paladar amb una agradable frescor que equilibra el conjunt i el fa harmònic i plaent, deixant un record final persistent.

Maridatge: perfecte per acompanyar una taula d'embotits, amanides tèbies, carns i peixos blancs amb salses lleugeres i formatges de cabra i ovella.
Temperatura de servei: entre 8 i 10 ºC
Copa recomanada: Oaked Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel