CA N'ESTRUC

CA N'ESTRUC

Año de fundación: 1574
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 Rosat, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Xarel·lo, Idoia Negre, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



IDOIA BLANC

Añada: 2022
Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica
Variedades: 45% xarel·lo, 28% garnacha blanca, 15% macabeo y 12% chardonnay
Procedencia de la uva: 45% viñas en propiedad y 55% viñas controladas en el mismo municipio
Altitud: 165 m
Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas
Edad de las viñas: entre 20 y 50 años
Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
Cultivo: ecológico y biodinámico
Fecha de vendimia: xarel·lo, 1 de septiembre; garnacha blanca, 17 de agosto; macabeo, 19 de agosto; y chardonnay, 11 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 ºC 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. Inicio de la fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable de 25 hl, a temperatura controlada (15-17 ºC, durante dos semanas para finalizarla en barricas de roble francés de 500 L.
Crianza: 5 meses en las mismas barricas de roble francés Allier de diferentes tonelerías, nuevas y de 1 y 2 vinos, con tostado medio.
Fecha de embotellado: julio de 2023
Graduación alcohólica: 12,5% vol.
Producción: 37.400 botellas de 0,75 L, 600 Magnum y 12 botellas de 5 L.

Notas de cata: Su perfume despliega una sinfonía de aromas de fruta blanca madura como la manzana y la pera, y fruta de hueso como el melocotón, acompañadas de frutas exóticas, intensas notas cítricas, recuerdos a plátano maduro y un delicado final anisado. En boca es untuoso, con una textura de seda que envuelve el paladar con una agradable frescura que equilibra el conjunto y lo hace armónico y placentero, dejando un recuerdo final persistente.

Maridaje: perfecto para acompañar una tabla de embutidos, ensaladas tibias, carnes y pescados blancos con salsas ligeras y quesos cremosos de cabra y oveja.
Temperatura de servicio: entre 8 y 10 ºC
Copa recomendada: Oaked Chardonnay de la serie Veritas de Riedel