



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 Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc, L'Equilibrista Garnatxa, L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014 y L'Equilibrista Garnatxa Reserva de Ca N'Estruc 2013



IDOIA BLANC

Añada: 2021

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Variedades: 64% xarel-lo, 14% chardonnay, 12% garnacha blanca y 10% macabeo

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, 13 de septiembre; chardonnay, 19 de agosto; garnacha blanca, 23 de agosto; y macabeo, 11 de septiembre

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 °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. Inicio de la fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable de 25 hl, a temperatura controlada (15-17 °C, 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 2022

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 32.000 botellas de 0,75 L, 600 Magnum y 10 botellas de 5 L.

Notas de cata: Tiene un bonito color dorado, límpido y brillante. Su perfume despliega una sinfonía de aromas de fruta blanca madura y de melocotón, acompañadas de frutas exóticas, intensas notas cítricas y un delicado final anisado. En boca su textura de seda envuelve el paladar con una agradable frescura que equilibra el conjunto y lo hace armónico y placentero, dejando un recuerdo final muy 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 °C

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