



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



L'EQUILIBRISTA GARNATXA

Anyada: 2018

Tipus de vi: negre amb criança en bota

Varietat: 100% garnatxa negra

Procedència del raïm: 70% vinyes pròpies i 30% vinyes controlades d'altres viticultors de la zona

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

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: 17 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació amb els propis llevats del raïm en dipòsits d'acer inoxidable de 100 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica, es trasbalsa la tina per a realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània a 18-20 °C.

Criança: 14 en dipòsits troncocònics de roure francès Allier.

Data d'embotellament: maig del 2020

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 6.200 ampolles i 300 Magnum

Nota de tast: té un intens i suggeridor color vermell granat, poc cobert. Al nas es presenta madur i fresc alhora, amb records de fruita vermella com la maduixa i la magrana i fruits negres com les mores, acompanyats d'apunts làctics i notes de garriga mediterrània. A la boca deixa unes sensacions molt fluïdes i seductores, com un grapat de delicioses fruites vermelles, amb tocs de tabac. Destaca la frescor i la presència d'un bon tapís de tanins que deixen un final de boca llarg, plaent i perfumat.

Maridatge: ideal per acompanyar carns a la brasa, arrossos de muntanya, aus guisades i formatges de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 16 i 18 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
