

## 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, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Blanc y L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



## L'EQUILIBRISTA GARNATXA

**Añada:** 2019

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

**Variedad:** garnacha tinta

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

**Altitud:** 165 m

**Tipo de suelo:** de origen 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 y biodinámico

**Fecha de vendimia:** 7 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 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 también en depósitos de acero inoxidable controlados a 18-20 °C.

**Crianza:** 14 meses en depósitos troncocónicos de roble francés Allier.

**Fecha de embotellado:** junio de 2021

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 6.000 botellas y 450 Magnum

**Nota de cata:** tiene un intenso y sugerente color rojo granate, poco cubierto. En nariz se presenta maduro y fresco a la vez, con recuerdos de fruta roja como la fresa y la granada y frutos negros como las moras, acompañadas de apuntes lácteos y notas de garriga mediterránea. En boca deja unas sensaciones muy fluidas y seductoras, como un puñado de deliciosas frutas rojas, con toques de caja de puros. Destaca la frescura y la presencia de un buen tapiz de taninos que dejan un final de boca largo, placentero y perfumado.

**Maridaje:** una fantástica garnacha ideal para acompañar risottos, embutidos ibéricos, carnes guisadas con salsas ligeras y quesos de pasta blanda o cremosos, de cabra y oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 16 y 18 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel