



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



L'EQUILIBRISTA

Añada: 2019

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Varietades: 46% garnacha tinta, 30% cariñena y 24% syrah

Procedencia de la uva: 55% viñas propias y 45% viñas controladas de otros viticultores de la zona

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: 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: la garnacha, el 7 de septiembre; la syrah, el 18 de septiembre y la cariñena, el 24 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 a 200 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 en los mismos depósitos a 18-20 °C.

Crianza: 14 meses en barricas de 225 y 500 L de roble francés Allier y americano para la cariñena, de diferentes tonelerías

Fecha de embotellado: junio de 2021

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 54.000 botellas, 1.000 Magnum y 100 botellas de 5 L

Nota de cata: tiene un bonito y brillante color granate con reflejos rubí. En nariz es amable y seductor, con mucha fruta roja y negra, que nos recuerda a las grosellas, las cerezas y las ciruelas. A medida que se oxigena, van apareciendo notas de tabaco, pimienta negra y flores como las violetas, formando un conjunto muy seductor y placentero. En boca es redondo, fluido y voluminoso. Tiene una estructura formada por unos taninos muy amables, sin aristas y con una formidable frescura que lo acompaña de principio a fin. Un tinto de buena guarda.

Maridaje: para disfrutar con carnes a la parrilla, arroces, legumbres y setas de primavera u otoño.

Temperatura de servicio: entre 14 y 15 °C

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