



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 Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Rosat, Idoia Blanc, Idoia Negre, L'Equilibrista, L'Equilibrista Garnatxa, L'Equilibrista Blanc i L'Equilibrista Blanc Reserva de Ca N'Estruc 2014



CA N'ESTRUC BLANC

Anyada: 2023

Tipus de vi: blanc jove

Varietats: 74% xarel·lo, 15% muscat, 6% macabeu i 5% chardonnay

Procedència del raïm: 90% vinyes pròpies i 10% vinyes controlades del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

Tipus de sòl: al·luvial, argil·localcari, amb presència de graves

Edat de les vinyes: entre 30 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: chardonnay, 15 d'agost; macabeu, 23 d'agost; muscat, 5 de setembre; i xarel·lo, 10 de setembre

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Entrada del raïm sencer, desrapat, premsat suau i desfangat estàtic del most resultant a 15 °C durant 24 hores. Posterior trasbals i sembrat amb els seus propis llevats naturals preparats en un peu de cup elaborat amb raïm de la pròpia finca. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 200 hl a temperatura controlada (15-17 °C), durant un parell de setmanes.

Data d'embotellat: abril del 2024

Graduació alcohòlica: 12% vol.

Producció: 60.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic i brillant color groc palla. Al nas és perfumat i encisador, amb intenses notes d'acàcia, acompanyades de fruita blanca com la pera i la poma, un lleuger record de fruites exòtiques com el litxi i el mango, i amb apunts cítrics. A la boca és expressiu i amable, amb un bon equilibri entre les notes llamineres i la frescor, amb records finals de fruites de pinyol com el préssec d'aigua i lleugeres notes anisades.

Maridatge: ideal per a tota mena d'aperitius, peixos lleugers, amanides, carns blanques i formatge fresc.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viognier/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

* Vi apte per a vegans