



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



CA N'ESTRUC NEGRE

Anyada: 2023

Tipus de vi: negre jove

Varietats: 70% garnatxa negra, 21% syrah i 9% samsó

Procedència del raïm: 50% vinyes pròpies i 50% vinyes controlades per altres viticultors del mateix terme municipal

Altitud: 165 m

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

Edat de les vinyes: entre 25 i 40 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Conreu: ecològic i biodinàmic

Data de verema: garnatxa negra, 12 de setembre; samsó, 19 de setembre; i syrah, 30 d'agost

Elaboració: verema manual i selecció del raïm a peu de vinya. Desrapat i fermentació durant 10-15 dies amb els propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable de 100 a 200 hl a temperatura controlada de 21-28 °C, realitzant remuntats diaris. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica, es trabsalsa la tina per a realitzar posteriorment la fermentació malolàctica de manera espontània en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 18-20 °C

Data d'embotellat: maig del 2024

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 40.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic color cirera picota amb reflexos robí, límpid i brillant. Al nas té el perfum de les fruites de bosc fresques com les groselles, els gerds i les mores, unides a delicats records d'herbes aromàtiques de bosc mediterrani com lleugeres notes de iogurt i un punt de pebre negre. A la boca és sec i sedós, amb una textura agradable que embolcalla el paladar amb frescor i molta fruita. Al final, hi ha deliciosos records de fruita de baia, regalèssia vermella i notes florals, com les violetes.

Maridatge: un vi negre plaent i saborós perfecte per acompanyar plats de pasta, pizzes, embotits, carns a la brasa i formatges de vaca.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

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

* Vi apte per a vegans