



## 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 i L'Equilibrista Garnatxa



### L'EQUILIBRISTA BLANC RESERVA DE CA N'ESTRUC

**Anyada:** 2014

**Tipus de vi:** blanc fermentat i criat en bota

**Varietats:** 100% xarel·lo

**Procedència del raïm:** 100% vinyes controlades del mateix municipi

**Altitud:** 165 m

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

**Edat de les vinyes:** 60 anys

**Densitat de plantació:** 4.500 ceps/ha

**Conreu:** ecològic i biodinàmic

**Data de verema:** 11 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. Inici de la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 25 a 100 hl a temperatura controlada (15-17 °C) per a finalitzar-la en foudres.

**Criança:** 6 mesos en botes noves de roure francès Allier de 500 L i foudres de 2.500 L. Posterior embotellat i repòs de 9 anys en ampolla.

**Data d'embotellament:** juliol del 2015

**Graduació alcohòlica:** 12,5% vol.

**Producció:** 16.800 ampolles i 330 Magnum

**Nota de tast:** té un bonic color groc or, molt net i brillant. Al nas és embriagant, amb el perfum de fruites de pinyol, com el préssec de vinya i l'albercoc, i tocs de mel. De mica en mica van apareixent aromes de fonoll i flor d'ametller, amb un record d'espècies dolces i lleugers fumats. A la boca és ampli i voluminós, es va expandint i envaeix el paladar amb una textura sedosa, equilibrada per una frescor cítrica. Té un final lleugerament salí, molt harmònic i plaent. Un blanc sofisticat i seductor amb una magnífica evolució a l'ampolla.

**Maridatge:** perfecte per a acompanyar tota mena d'arrossos cremosos, aus guisades i formatges de cabra o ovella semicurats.

**Temperatura de servei:** entre 10 i 12 °C

**Copa recomanada:** Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

\*Vi apte per a vegans

---

---

---

---