



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



L'EQUILIBRISTA BLANC RESERVA DE CA N'ESTRUC

Añada: 2014

Tipo de vino: blanco fermentado y criado en barrica

Variedad: 100% xarel·lo

Procedencia de la uva: 100% viñas controladas del mismo municipio

Altitud: 165 m

Tipo de suelo: aluvial, arcillo-calcáreo, con presencia de gravas

Edad de las viñas: 60 años

Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha

Cultivo: ecológico y biodinámico

Fecha de vendimia: 11 de septiembre

Elaboración: vendimia manual y selección de la uva en el viñedo. Entrada de la uva entera, despalillado, prensado suave y desfogado estático del mosto resultante a 15 °C durante 24 horas. Posterior trasiego y siembra con sus propias levaduras naturales, preparadas en un pie de cuba elaborado con uva de la propia finca. Inicio de fermentación en depósitos de acero inoxidable de 25 a 100 hl a temperatura controlada (15-17 °C) para finalizarla en *foudres*.

Crianza: 6 meses en barricas nuevas de roble francés Allier de 500 L y *foudres* de 2.500 L. Posterior embotellado y reposo de 9 años en botella.

Fecha de embotellado: julio de 2015

Graduación alcohólica: 12,5% vol.

Producción: 16.800 botellas y 330 Magnum

Nota de cata: tiene un bonito color amarillo oro, muy limpio y brillante. En nariz es embriagador, con el perfume de frutas de hueso, como el melocotón de viña y el albaricoque, y toques de miel. Poco a poco van apareciendo aromas de hinojo y flor de almendro, con un recuerdo de especias dulces y ligeros ahumados. En boca es amplio y voluminoso, se va expandiendo e invade el paladar con una textura sedosa, equilibrada por una frescura cítrica. Tiene un final ligeramente salino, muy armónico y placentero. Un blanco sofisticado y seductor con una magnífica evolución en botella.

Maridaje: perfecto para acompañar todo tipo de arroces cremosos, aves guisadas y quesos de cabra u oveja semicurados.

Temperatura de servicio: entre 10 y 12 °C

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

*Vino apto para veganos