



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



IDOIA BLANC

Anyada: 2022

Tipus de vi: blanc fermentat i criat en bota

Varietats: 45% xarel·lo, 28% garnatxa blanca, 15% macabeu i 12% chardonnay

Procedència del raïm: 45% vinyes pròpies i 55% 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 20 i 50 anys

Densitat de plantació: 4.500 ceps/ha

Data de verema: chardonnay, 11 d'agost; garnatxa blanca, 17 d'agost; macabeu, 19 d'agost; i xarel·lo, 1 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 fermentació, cada varietat per separat, en dipòsits d'acer inoxidable de 25 hl a temperatura controlada (15-17 °C) durant un parell de setmanes per a finalitzar-la en botes de roure francès de 500 L.

Criança: 5 mesos en les mateixes botes de roure francès Allier de diferents boters, noves i d'1 i 2 vins, amb torrat mitjà.

Data d'embotellament: juliol del 2023

Graduació alcohòlica: 12,5% vol.

Producció: 37.400 ampolles de 0,75 L, 600 Magnum i 12 ampolles de 5 L.

Nota de tast: té un bonic color daurat, límpid i brillant. Al nas desplega una simfonia d'aromes de fruita blanca madura i records de préssec i albercoc que es combinen amb fruites exòtiques com la pinya, acompanyades d'intenses notes cítriques de pell de llimona fresca. A la boca és llaminer, amb una textura sedosa que embolcalla el paladar amb una carícia i un bon volum. Una agradable frescor equilibra el conjunt i el fa harmònic i plaent. El final de boca és intens i persistent, amb aromes que recorden les fruites de pinyol, el fonoll i subtils torrats.

Maridatge: perfecte per acompanyar una taula d'embotits, amanides tèbies, carns i peixos blancs amb salses lleugeres i formatges de cabra i ovella.

Temperatura de servei: entre 8 i 10 °C

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