CA N'ESTRUC

Año de fundación: **1548**
Enólogo-propietario: **Siscu Martí Badia**
Viñedo en propiedad: **22 ha**
Denominación de Origen: **Catalunya**
Población: **Esparreguera (Barcelona)**
Otros vinos de la bodega: **Ca N'Estruc Blanco, Ca N'Estruc Xarel·lo, Ca N'Estruc Negre, Ca N'Estruc Rosado, Idoia Tinto, Idoia Blanco, L'Equilibrista Blanco y L'Equilibrista Garnacha**

L'EQUILIBRISTA

Añada: **2013**
Tipo de vino: **tinto seco con crianza**
Variedades: **44% garnacha, 31% syrah, y 20% cariñena**
Tipo de suelo: **Aluvial**
Edad de las viñas: **de 18 a 40 años**
Altitud de las viñas: **165 m**
Densidad de plantación: **4.500 cepas/ha**
Fecha de vendimia: **el 10 de septiembre para la garnacha, el 10 de septiembre para el syrah, y el 12 de septiembre para la cariñena**
Vendimia: **manual**

Fermentación: **una parte en barricas abiertas de roble francés y la otra parte en depósitos de acero inoxidable, siempre a una temperatura controlada de 17 a 21ºC con suaves remontados**
Crianza: **14 meses en barricas de roble francés Allier de los toneleros Boutes, Dargaud & Jaegle, François Frères, Garonnaise y Nadalie, nuevas de uno y dos vinos y de tostado medio**
Fecha de embotellado: **mayo de 2015**
Graduación alcohólica: **14,5% vol.**

Temperatura de servicio: **entre 16 y 18ºC**
Copa recomendada: **Bordeaux de Riedel**