
VI BLANC
2019
DO Catalunya

Varietats
Chardonnay (60%)
Xarel·lo (40%)



ARRAONA

Aquest vi pren el nom de l'antic poblat ibèric de Sabadell. Neix a la finca de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, amb la voluntat de reivindicar el passat vitivinícola de la vila i el seu rodal i recuperar-ne els valors agrícoles, culturals i paisatgístics.

LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

A la finca de Can Gambús, al parc agrari de Sabadell, trobem un clima mediterrani amb hiverns suaus i estius càlids. L'anyada 2019 es caracteritza per ser típicament mediterrània, amb un hivern suau i una primavera humida, amb precipitacions acumulades de fins a 120mm i temperatures que no superen els 25°C. Això afavoreix el creixement gradual de la vinya, amb un bon equilibri entre el creixement vegetatiu i la floració. L'estiu començava amb una forta onada de calor i un episodi de pluja intensa al juliol augmenta l'aigua disponible al sòl que afavoreix una bona maduració del raïm.

Parcel·les d'origen

Vinyes de la finca de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment en caixes de 10 quilos i el premsam amb el gra sencer i la rapa. Fermentem el Chardonnay amb bota nova de roure francès i el Xarel·lo en botes de 500 litres per respectar el caràcter varietal del raïm i aconseguir un perfecte equilibri en l'aportació de la fusta. La criança es fa sobre les pròpies lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem un battonage setmanal durant els 4-5 mesos que dura la criança per tal d'augmentar el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
 - Acidesa total: 3,44 g/l (Àc. sulfúric)
 - Acidesa volàtil: 0,26 g/l
 - Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfurós total: 59 mg/l
-

NOTA DE TAST

En nas, aromes intensos de fruita madura de pinyol (préssec) i tropicals (pinya) amb tocs de plantes aromàtiques, cítrics i especiats (pebre blanc). Sobresurten les notes de criança en fusta (vainilla i brioiix), suaus, elegants i molt ben integrades. En boca és fresc i untuós, amb una bona acidesa i un postgust llarg. Retornen els records de fruita de pinyol madura i la vainilla.

Bona harmonia amb els carpaccios de salmó i la seva variant amb peix espasa. Company ideal del pastís de tonyina i les taules d'embotits i formatges.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188
