
VINO BLANCO
2019
DO Catalunya

Variedades

Chardonnay (60%)
Xarel·lo (40%)



ARRAONA

Este vino toma su nombre del antiguo poblado ibérico de Sabadell. Nace en la finca de Can Gambús, en el Parc Agrari de Sabadell, con la voluntad de reivindicar el pasado vitivinícola de la ciudad y recuperar sus valores agrícolas, cultivos y paisajísticos.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

En la finca de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, encontramos un clima mediterráneo con inviernos suaves y veranos cálidos. La añada 2019 se caracteriza por ser típicamente mediterránea, con un invierno suave y una primavera húmeda, con precipitaciones acumuladas de 120mm y temperaturas que no superan los 25°C. Esto favorece el crecimiento gradual de la viña, con un buen equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la floración. El verano empezó con una fuerte ola de calor y un episodio de lluvia intensa en julio aumentó el agua disponible en el suelo, que favoreció una buena maduración de la uva.

Parcelas de origen

Viñas de la finca de Can Gambús, en el Parc Agrari de Sabadell.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente en cajas de 10 kilos y lo prensamos con el grano entero y el raspón. Fermentamos el Chardonnay en barrica nueva de roble francés y el Xarel·lo en barricas de 500 litros para respetar el carácter varietal de la uva y conseguir un perfecto equilibrio en la aportación de la madera. La crianza se realiza sobre las propias lías del vino y, aprovechando el efecto que generan, realizamos un battonage semanal durante los 4-5 meses que dura la crianza con el objetivo de aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
 - Acidez total: 3,44 g/l (Ác. sulfúrico)
 - Acidez volátil: 0,26 g/l
 - Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 59 mg/l
-

NOTA DE CATA

En nariz, aromas intensos de fruta de hueso madura (melocotón) y tropicales (piña) con toques cítricos de plantas aromáticas y especiados (pimienta blanca). Sobresalen las notas de crianza en barrica (vainilla y brioche), suaves, elegantes y muy bien integrados. En boca es fresco y untuoso, con una buena acidez y un postgusto largo. Regresan los recuerdos de fruta de hueso madura y la vainilla.

Buena armonía con los carpaccios de salmón y su variante con pez espada. Compañero ideal del pastel de atún y la tabla de embutidos y queso.



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