
VI NEGRE
2019
DO Catalunya

Varietats
Garnatxa (54%)
Merlot (46%)



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 seleccionem a la vinya. El derrapem i aixafem lleugerament i fa una maceració prefermentativa de 72 hores a baixa temperatura. Després, fermenta amb llevats seleccionats a una temperatura controlada de 22-24°C per tal d'extreure'n les notes varietals de caràcter fresc que ens aporta la vinya i hi apliquem pigeage dos cops al dia fins al descubtat. Descubem a mitja fermentació per tal de no extreure massa estructura tànica i així aconseguir un vi fi i equilibrat. Treball amb les seves lies durant 3 mesos en dipòsit d'acr inoxidable. Envel·liment durant 3 mesos en barrica de roure francès.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
 - Acidesa total: 3,44 g/l (Àc. sulfúric)
 - Acidesa volàtil: 0,30 g/l
 - Sucre residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfurós total: 55 mg/l
-

NOTA DE TAST

Color vermell intens, viu, de capa mitja-alta amb ribet de tons violacis. En nas trobem alguns aromes fumats i de vainilles de la barrica. Sobresurten la fruita vermella i els aromes de sotabosc i, poc a poc, apareixen també aromes florals (violeta). En boca és amable, amb perfil vellutat i una acidesa marcada que convida a maridar amb menjars greixosos, com tot tipus de carns i estofats. Servir preferiblement a una temperatura d'entre 10 i 12°C.



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