
VINO TINTO
2019
DO Catalunya

Variedades

Garnacha (54%)
Merlot (46%)



ARRAONA

Este vino toma el 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, culturales 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 hasta 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

Víñas 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 la seleccionamos en la viña. Derrapamos y prensamos ligeramente y realizamos una maceración prefermentativa de 72 horas a baja temperatura. Después, el vino fermenta con levaduras seleccionadas a temperatura controlada de 22-24°C con el fin de extraer notas varietales de carácter fresco que nos aporta la viña. Aplicamos "pigeage" dos veces al día hasta su descubado. Descubamos a media fermentación para no extraer demasiada estructura tánica y conseguir así un vino fino y equilibrado. Trabajo con sus lías durante 3 meses en depósito de acero inoxidable. Envejecimiento durante 3 meses en barrica de roble francés.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
 - Acidez total: 3,44 g/l (Ác. sulfúrico)
 - Acidez volátil: 0,30 g/l
 - Azúcar residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 55 mg/l
-

NOTA DE CATA

Color rojo intenso, vivo, de capa media-alta, con ribete de tonalidades violáceas. En nariz encontramos aromas ahumados y de vainilla procedentes de la barrica. Sobresalen los frutos rojos y los aromas de sotobosque y, lentamente, aparecen también aromas florales (violeta). En boca es amable, aterciopelado y con una acidez marcada que invita a maridar con comidas grasas, como todo tipo de carnes y estofados. Servir preferiblemente a una temperatura entre 10 y 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