

# ARRAONA BLANCO

*Este vino toma su nombre del antiguo poblado íbero 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 villa y su entorno y recuperar sus valores agrícolas, culturales y paisajísticos.*

## VINO BLANCO

2024

DO Catalunya

### Variedades

Chardonnay (70%), Xarel·lo (30%)



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TIERRA

### Clima

Clima de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, una oscilación térmica moderada y precipitaciones estacionales escasas y muy irregulares. La entrada de la marinada por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

### Parcelas de origen

Parcelas de origen Viñas de la finca de Can Gambús, en el Parc Agrari de Sabadell. El parque es un espacio agroforestal protegido y no urbanizable, situado al oeste del término municipal, entre los barrios de Castellarnau, Can Gambús y Ca n'Oriac, con un paisaje que combina bosques y torrentes con tierras de cultivo de secano y regadío.

### Suelos

Suelos de matriz arcillocalcárea y bien drenados, con presencia de pedregosidad variable, mayoritariamente cantos rodados, y con una buena capacidad de retención de agua.

### Características de la añada 2024

La añada 2024 en el Vallès ha estado marcada por temperaturas más cálidas de lo habitual y por una pluviometría que ha recuperado los valores normales, incluso ligeramente por encima. El retorno a la lluvia habitual ha permitido un crecimiento correcto de las plantas, especialmente de las más jóvenes, y nos ha obligado a estar muy atentos a la sanidad de la uva para llegar a una buena maduración. Las buenas prácticas en la gestión del suelo, con cubiertas vegetales que favorecen la infiltración y equilibran el crecimiento de la viña, también han contribuido a preservar su salud. En general, la producción ha sido buena.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kilos y prensado con el grano entero y el raspón. Las variedades fermentan por separado: el chardonnay, la uva más temprana que vendimia L'Olivera, fermenta en barricas de roble francés, mayoritariamente de segundo y tercer año, con el objetivo de respetar el carácter varietal de la uva y lograr un equilibrio óptimo en la aportación de la madera. La crianza se realiza sobre las lías, con battonage semanal durante los 5 meses que dura, para aumentar el volumen en boca y conseguir una integración más fina y elegante de la madera en el vino. El xarel·lo, este año, fermentó en ánforas de gres de 630 litros de capacidad.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,5%  
Acidez total: 3,9 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,36 g/l  
Azúcar residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 52 mg/l

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es complejo y destacan las notas de fruta tropical, flores blancas y matices herbáceos. En boca tiene una entrada fresca y encontramos notas cítricas y recuerdos florales, con una buena acidez que le aporta persistencia. Arraona es un vino ideal para tomar por copas y un gran compañero de entrantes, verduras y también de platos a base de pescado y carne blanca.

### Reconocimientos

International Wine Awards 2019:  
Medalla de oro (añada 2017)