

ARRAONA TINTO

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 TINTO

2024

DO Catalunya

Variedades

Garnacha negra (100%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

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

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 alcanzar 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. Vendimia manual en cajas de 10 kilos y selección en la viña. Despalillado y estrujado ligero, y maceración prefermentativa de 72 horas a baja temperatura. El mosto fermenta en depósito de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Descube antes de finalizar la fermentación para no extraer demasiada estructura tánica y obtener así un vino fino y equilibrado. Trabajo con sus lías durante 3 meses en depósito de acero inoxidable.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14%
Acidez total: 3,9 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,26 g/l
Azúcar residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 9 mg/l

Nota de cata

Color rojo intenso, con ribete de tonos violáceos. En nariz destaca la fruta roja y el carácter balsámico; poco a poco aparecen también aromas florales (violeta). En boca es amable, fresco y afrutado, con un perfil aterciopelado y una acidez marcada que invita a maridar con comidas grasas, como todo tipo de carnes y estofados.

Reconocimientos

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