

ARRAONA BLANC

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.

VI BLANC
2020
DO Catalunya

Varietats

Chardonnay (60%) i Xarel·lo (40%)



LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius colorosos, oscil·lació tèrmica moderada i precipitacions estacionals escasses i fortament irregulars. L'entrada de la marineda a la tarda modera les elevades temperatures de l'estiu.

Parcel·les d'origen

Vinyes de la finca de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell. El parc és un espai agroforestal protegit no urbanitzable, situat a l'oest del terme municipal, entre els barris de Castellarnau, Can Gambús i Ca n'Oriac, amb un paisatge que combina boscos i torrents amb terres de conreu de secà i regadiu.

Sòls

Sòls de matriu argilocalcària amb presència de pedregositat variable, majoritàriament còdols, i amb una bona capacitat de retenció d'aigua.

Característiques de l'anyada 2020

L'anyada 2020 es caracteritza per tenir unes estacions molt marcades, amb un hivern fred i força precipitacions i un estiu calorós i humit. La primavera ha estat marcada per l'alta pluviometria, amb els mesos d'abril i maig més humits dels últims 20 anys i una temperatura per sobre de la mitjana. Això, sumat a la presència de fauna autòctona i l'alta incidència de mildiu (*plasmopara viticola*), que afecta de forma general a tot Catalunya, marca aquesta anyada de forma dràstica, amb una reducció important de la producció.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura ecològica certificada. Verema manual en caixes de 10 quilos i premsa amb el gra sencer i la rapa. Les varietats fermenten per separat en botes de roure, majoritàriament franceses, i amb un 60% de botes de segon any, per tal de respectar el caràcter varietal del raïm i aconseguir un equilibri òptim en l'aportació de la fusta. La criança es fa sobre les lies amb *battonage* setmanal durant els 4-5 mesos que dura, amb l'objectiu d'augmentar el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 13%
Acidesa total: 3,84 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,26 g/l
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 55 mg/l

Nota de tast

Aromes intensos de fruita blanca (pera, poma, meló) i tropicals (plàtan, piña) amb tocs de plantes aromàtiques com en fonoll i notes d'ametlla crua i espècia dolça (clau). En boca és un vi fresc, amb volum i amb un postgust llarg on apareixen les notes torrades de la fusta. Final llarg i lleugerament amarg. L'Arraona és un bon acompanyant dels arrossos i els llegums guisats. Bona harmonia també els plats de pasta i amb tot tipus de peixos i les carns blanques.

Reconeixements

International Wine Awards 2019:
Medalla d'or (anyada 2017)

L'Olivera
CULTURA DE MARGES