

# 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  
2021  
DO Catalunya

## Varietats

Xarel·lo (85%) i Chardonnay (15%)



## 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 marinada 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 2021

L'anyada 2021 ha estat marcat per una pluviometria per sota de la mitjana anual, amb estacions moderades al llarg de l'any. L'hivern ha estat fresc i sec i la primavera ha estat suau, amb una manca d'aigua considerable, salvant alguns ruixats puntuals durant el mes de maig. Un estiu calorós, amb dues setmanes molt intenses, i una pluviometria acumulada de només 158mm, molt per sota de la mitjana anual, han fet d'aquest 2021 un any d'extrema sequera. No obstant, les bones pràctiques en les feines de sòls i els treballs de cobertes vegetals de la finca han preservat la supervivència de les plantes, que ens han donat una producció homogènia.

## 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: 13,5%  
Acidesa total: 3,71 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,26 g/l  
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 70 mg/l

### Nota de tast

Aromes intensos de fruita blanca (pera, poma, meló) i tropicals (plàtan, pinya) 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)