

ARRAONA BLANC

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.

VINO BLANCO

2022

DO Catalunya

Variedades

Xarel·lo (50%) and Chardonnay (50%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

Clima de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, oscilación térmica moderada y precipitaciones estacionales escasas y fuertemente 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 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 con presencia de pedregosidad variable, mayoritariamente cantos rodados y con una buena capacidad de retención de agua.

Características de la añada 2022

La añada 2022 estuvo marcada por la continua sequía, que se acumula a las condiciones extremas de 2021. Después de un invierno y un inicio de primavera con temperaturas normalizadas, mayo empieza con un aumento repentino de las temperaturas, que se prolongan hasta agosto, llegando a los 37,5°C en mayo y a los 38,8°C en agosto, superando algunos récords históricos y con olas de calor que se alargaron durante más de tres semanas seguidas.

Esto, sumado a la escasa pluviometría (393,7 litros en todo 2022), supone la pérdida de flor y la deshidratación prematura de la uva y, como consecuencia, una reducción de la producción de hasta el 50% en algunas de las variedades más sensibles.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg y prensa del grano entero y la raspa. Las variedades fermentan por separado en barricas de roble, mayoritariamente francés, y con un 60% de barricas de segundo año, a fin de respetar el carácter varietal de la uva y conseguir un equilibrio óptimo en la aportación de la madera. La crianza se hace sobre las lías con *battonage* semanal durante los 4-5 meses que dura, con el objetivo de aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 3,19 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,26 g/l

Azúcar residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 77 mg/l

Nota de cata

Aromas intensos de fruta blanca (pera, manzana, melón) y tropicales (plátano y piña) con toques de plantas aromáticas como el hinojo y notas de almendra cruda y especie dulce (clavo). En boca es un vino fresco, con volumen y un postgusto largo donde aparecen las notas tostadas de la barrica. Final largo y ligeramente amargo. El Arraona es un buen acompañante de los arroces y las legumbres guisadas. Buena armonía también con los platos de pasta, carnes blancas y todo tipo de pescado.

Reconocimientos

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)