

# 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  
2022  
DO Catalunya

## Varietats

Xarel·lo (50%) i Chardonnay (50%)



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## 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 2022

L'anyada 2022 ha estat marcada per la contínua sequera, que s'acumula a les condicions extremes del 2021. Després d'un hivern i un inici de primavera amb temperatures normalitzades, el maig comença amb un augment sobtat de les temperatures que es prolonguen fins a l'agost, arribant als 37,5°C al maig i als 38,8°C a l'agost, superant alguns records històrics i amb onades de calor que es van allargar durant més de tres setmanes seguides.

Això, sumat a l'escassa pluviometria (393,7 litres tot el 2022), suposa la pèrdua de flor i la deshidratació prematura del raïm i, com a conseqüència, una reducció de la producció de fins al 50% en algunes de les varietats més sensibles.

## 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: 3,19 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,26 g/l  
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 77 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)