

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

2023

DO Catalunya

Varietats

50% chardonnay, 50% xarel·lo



VEGAN



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calorosos, 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 i ben drenats, amb presència de pedregositat variable, majoritàriament còdols, i amb una bona capacitat de retenció d'aigua.

Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 ha estat marcada per una pluviometria escassa, amb algunes precipitacions puntuals durant l'hivern i una primavera seca. Durant l'estiu, hi ha hagut una situació de sequera persistent deguda a les elevades temperatures, les fortes onades de calor i una pluviometria acumulada inferior als 150 mil·límetres. Tanmateix, les bones pràctiques en la gestió del sòl i les aportacions d'aigua puntuals han contribuït a preservar la salut de les vinyes. En definitiva, la producció ha estat inferior a la mitjana, però equilibrada i de qualitat, ja que la forta sequera ha afavorit una sanitat excepcional del raïm.

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 francès, majoritàriament de segon i tercer 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 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: 13,3%

Acidesa total: 5,8 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,27 g/l

Sucre residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 63 mg/l

Nota de tast

Color groc palla amb reflexes daurats. Aromes florals, notes de fruita blanca (préssec) amb tocs de plantes aromàtiques com en fonoll i la vainilla. 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 amb els plats de pasta i amb tota mena de peixos i carns blanques.

Reconeixements

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2017)