

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

2023

DO Catalunya

Variedades

50% Chardonnay, 50% Xarel·lo



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 mar mediterránea 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 2023

La añada 2023 ha estado marcada por una pluviometría escasa, con algunas precipitaciones puntuales durante el invierno y una primavera seca. Durante el verano, se ha producido una situación de sequía persistente debido a las altas temperaturas, las intensas olas de calor y una pluviometría acumulada inferior a los 150 milímetros. No obstante, las buenas prácticas en la gestión del suelo y los aportes de agua puntuales han contribuido a preservar la salud de los viñedos. En definitiva, la producción ha sido inferior a la media, pero equilibrada y de calidad, ya que la fuerte sequía ha favorecido una sanidad excepcional de la uva.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kilos y prensado con el grano entero y el raspón. Las variedades fermentan por separado en barricas de roble francés, mayoritariamente de segundo y tercer año, con el objetivo de respetar el carácter varietal de la uva y lograr un equilibrio óptimo en la aportación de la madera. La crianza se realiza sobre las lías con battonage semanal durante los 5 meses que dura, con el propósito de aumentar el volumen en boca y lograr una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,3%

Acidez total: 5,8 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,27 g/l

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

Sulfuroso total: 63 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja con reflejos dorados. Aromas florales, notas de fruta blanca (melocotón) con toques de plantas aromáticas como el hinojo y la vainilla. En boca es un vino fresco, con volumen y un postgusto largo donde aparecen las notas tostadas de la madera. 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 y con todo tipo de pescados y carnes blancas.

Reconocimientos

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)