

# ARRAONA NEGRE

*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 TINTO

2021

DO Catalunya

### Variedades

Garnacha (79%), Merlot (21%)



## 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 2021

La añada 2021 ha estado marcada por una pluviometría por debajo de la media anual, con estaciones moderadas a lo largo del año. El invierno ha sido frío y seco y la primavera ha sido suave, con una escasez de agua considerable, salvando algunas lluvias puntuales durante el mes de mayo. Un verano caluroso, con dos semanas muy intensas, y una pluviometría acumulada de solo 158mm, muy por debajo de la media anual, ha hecho de este 2021 un año de extrema sequía. No obstante, las buenas prácticas en los trabajos del suelo y las cubiertas vegetales de la finca han preservado la supervivencia de las plantas, que nos han dado una producción homogénea.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica. Cosecha manual en cajas de 10 quilos y selección en la viña. Despalillado i aplastado ligero y maceración prefermentativa de 72 horas a baja temperatura. El mosto fermenta en depósito de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada (22-24°C). Descubre a media fermentación a fin de no extraer demasiada estructura tánica y conseguir así un vino fino y equilibrado. Trabajo con sus lías durante 3 meses en depósito de acero inoxidable.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 14%

Acidez total: 3,58 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,29 g/l

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

Sulfuroso total: 28 mg/l

### Nota de cata

Color rojo intenso, de capa media-alta, con ribete de tonos violáceos. En nariz destacan los frutos rojos y los aromas de sotobosque y, lentamente, aparecen también aromas florales (violeta). En boca es amable, con perfil aterciopelado y una acidez marcada que invita a acompañar comidas grasas, como todo tipo de carnes y estofados. Servir preferiblemente a una temperatura de entre 16 y 18°C.

### Reconocimientos

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)