

ARRAONA NEGRE

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 NEGRE
2021
DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (79%) i Merlot (21%)



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 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 amb presència de pedregositat variable, majoritàriament còdols, i amb una bona capacitat de retenció d'aigua.

Característiques de l'anyada 2021

L'anyada 2021 ha estat marcat per una pluviometria per sota de la mitjana anual, amb estacions moderades al llarg de l'any. L'hivern ha estat fresc i sec i la primavera ha estat suau, amb una manca d'aigua considerable, salvant alguns ruixats puntuals durant el mes de maig. Un estiu calorós, amb dues setmanes molt intenses, i una pluviometria acumulada de només 158mm, molt per sota de la mitjana anual, han fet d'aquest 2021 un any d'extrema sequera. No obstant, les bones pràctiques en les feines de sòls i els treballs de cobertes vegetals de la finca han preservat la supervivència de les plantes, que ens han donat una producció homogènia.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura ecològica. Verema manual en caixes de 10 quilos i selecció a la vinya. Derrapat i aixafat lleuger i maceració prefermentativa de 72 hores a baixa temperatura. El most fermenta en dipòsit d'hacer inoxidable amb llevats seleccionats a temperatura controlada. Desencubat a mitja fermentació per tal de no extreure massa estructura tànica i aconseguir així un vi fi i equilibrat. Treball amb les seves lies durant 3 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14%
Acidesa total: 3,58 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,29 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 28 mg/l

Nota de tast

Color vermell intens, de capa mitja-alta, amb ribet de tons violacis. En nas destaca la fruita vermella i els aromes de sotabosc i, poc a poc, apareixen també aromes florals (violeta). En boca és amable, amb perfil vellutat i una acidesa marcada que convida a maridar amb menjars greixosos, com tot tipus de carns i estofats. Servir preferiblement a una temperatura d'entre 16 i 18°C.

Reconeixements

International Wine Awards 2019:
Medalla d'or (anyada 2017)