

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

2022

DO Catalunya

Variedades

Garnacha (88%) y Merlot (12%)



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 2022

La añada 2022 ha estado marcada por una sequía continuada, que se acumula a las condiciones extremas de 2021. Después de un invierno y un inicio de primavera con temperaturas normalizadas, mayo comenzó con un aumento súbito de las temperaturas que se prolongaron hasta agosto, llegando a los 35,7°C en mayo o a los 38,8°C en agosto, superando algunos records históricos y con olas de calor que se prolongaron durante más de tres semanas seguidas.

Esto, sumado a la escasa pluviometría (393,7 litros en todo 2022), supone la pérdida de la flor y la deshidratación prematura de la uva y, como consecuencia, una reducción de la producción de hasta el 50% en algunas de las variedades más sensibles.

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: 3,06 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,43 g/l

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

Sulfuroso total: 73 mg/l

Nota de cata

Color rojo rubí, de capa baja, con ribete de tonos violáceos. En la nariz destaca la fruta roja y los aromas de sotobosque y, lentamente, aparecen también aromas florales (violeta). En boca es ligero, ágil y amable, con una acidez sutil que invita a seguir bebiendo. Un aliado perfecto para todo tipo de carnes y estofados. Servir preferiblemente a una temperatura de entre 14 y 16°C.

Reconocimientos

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)