

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
2022
DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (88%) i Merlot (12%)



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 marineda 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 2022

L'anyada 2022 ha estat marcada per la contínua sequera, que s'acumula a les condicions extremes del 2021. Després d'un hivern i un inici de primavera amb temperatures normalitzades, el maig comença amb un augment sobtat de les temperatures que es prolonguen fins a l'agost, arribant als 37,5°C al maig i als 38,8°C a l'agost, superant alguns records històrics i amb onades de calor que es van allargar durant més de tres setmanes seguides.

Això, sumat a l'escassa pluviometria (393,7 litres tot el 2022), suposa la pèrdua de flor i la deshidratació prematura del raïm i, com a conseqüència, una reducció de la producció de fins el 50% en algunes de les varietats més sensibles.

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 fermentativa 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: 3,06 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,43 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 73 mg/l

Nota de tast

Color vermell robí, de capa baixa, 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 lleuger, àgil i amable, amb una acidesa subtil que convida a seguir bevent. Un aliat perfecte per a tot tipus de carns i estofats. Servir preferiblement a una temperatura d'entre 14 i 16°C.

Reconeixements

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

L'Olivera
CULTURA DE MARGES