

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

2023

DO Catalunya

Varietats

50% merlot, 50% garratxa negra



VEGAN



LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calorosos, oscil·lació tèrmica moderada i precipitacions estacionals escasses i fortament irregulars. L'entrada de la primavera 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 i ben drenats, amb presència de pedregositat variable, majoritàriament còdols, i amb una bona capacitat de retenció d'aigua.

Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 ha estat marcada per una pluviometria escassa, amb algunes precipitacions puntuals durant l'hivern i una primavera seca. Durant l'estiu, hi ha hagut una situació de sequera persistent deguda a les elevades temperatures, les fortes onades de calor i una pluviometria acumulada inferior als 150 mil·límetres. Tanmateix, les bones pràctiques en la gestió del sòl i les aportacions d'aigua puntuals han contribuït a preservar la salut de les vinyes. En definitiva, la producció ha estat inferior a la mitjana, però equilibrada i de qualitat, ja que la forta sequera ha afavorit una sanitat excepcional del raïm.

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'acer inoxidable amb llevats seleccionats a temperatura controlada. Desencubat a mitja fermentació per tal de no extreure massa estructura tànnica 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: 14,5%

Acidesa total: 5,6 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,41 g/l

Sucre residual: 0,7 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 88 mg/l

Nota de tast

Color vermell intens, amb rivet de tons violacis. En nas destaca la fruita vermella i balsàmic, a poc a poc, apareixen també aromes florals (violeta). En boca és amable, fresc i afruitat, amb perfil vellutat i una acidesa marcada que convida a maridar amb menjars greixosos, com tot tipus de carns i estofats.

Reconeixements

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2017)

L'Olivera
CULTURA DE MARGES