

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

2023

DO Catalunya

Variedades

50% Merlot, 50% Garnacha negra



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 2023

La añada 2023 ha estado marcada por una pluviometría escasa, con algunas precipitaciones puntuales durante el invierno y una primavera seca. Durante el verano, se ha producido una situación de sequía persistente debido a las altas temperaturas, las intensas olas de calor y una pluviometría acumulada inferior a los 150 milímetros. No obstante, las buenas prácticas en la gestión del suelo y los aportes puntuales de agua han contribuido a preservar la salud de los viñedos. En definitiva, la producción ha sido inferior a la media, pero equilibrada y de calidad, ya que la fuerte sequía ha favorecido una sanidad excepcional de la uva.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica. Vendimia manual en cajas de 10 kilos y selección en el viñedo. Despalillado y ligero estrujado, con maceración prefermentativa de 72 horas a baja temperatura. El mosto fermenta en depósito de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Se descuba a media fermentación para no extraer demasiada estructura tánica y así obtener un vino fino y equilibrado. Trabajo con sus lías durante 3 meses en depósito de acero inoxidable.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,6 g/l (ácid sulfúric)

Acidez volátil: 0,41 g/l

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

Sulfuroso total: 88 mg/l

Nota de cata

Color rojo intenso, con ribete de tonos violáceos. En nariz destacan la fruta roja y las notas balsámicas; poco a poco, también aparecen aromas florales (violeta). En boca es amable, fresco y afrutado, con un perfil aterciopelado y una acidez marcada que invita a maridar con comidas grasas, como todo tipo de carnes y guisos.

Reconocimientos

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)