



## Elaboració de vi a Bodegues

### Puiggròs

Òdena

#### Ubicació

<b>Comarca:</b>	Anoia
<b>Lloc/Adreça:</b>	Can Pau Palomes
<b>Emplaçament</b>	A peu de la carretera de Manresa, tot just sortir del nucli antic d'Òdena

#### Coordenades:

<b>Latitud:</b>	41.61086
<b>Longitud:</b>	1.64548
<b>UTM Est (X):</b>	387140
<b>UTM Nord (Y):</b>	4607458

#### Classificació

<b>Número de fitxa</b>	08143 - 54
<b>Àmbit:</b>	Patrimoni immaterial
<b>Tipologia</b>	Tècnica artesanal
<b>Estil / època:</b>	Contemporani
<b>Segle</b>	XX
<b>Estat de conservació</b>	Bo
<b>Protecció</b>	Inexistent
<b>Accés</b>	Fàcil
<b>Ús actual:</b>	Productiu
<b>Titularitat</b>	Privada
<b>Titular:</b>	Vicenç Puiggròs/Can Pau Palomes/Òdena
<b>Autoria de la fitxa</b>	Josep-Vicenç Mestre i Casanova
<b>Data de registre de la fitxa:</b>	dc., 09/10/2013 - 02:00

#### Descripció

La verema es realitza totalment de forma manual i es recull en caixes de 20 Kg que es descarreguen en una taula de selecció per tal de garantir que tot el raïm arriba al dipòsit amb els grans sencers i completament sans. Malgrat el procés és absolutament artesanal els dipòsits són d'acer inoxidable i estan dotats de control de temperatura, refrigeració i calefacció. Els raïm de cada vinya es vinifica independentment i en dipòsits diferents. El procés continua amb la maceració i pre-fermentació en fred i la maceració i post fermentació amb analítiques periòdiques i controls de qualitat. Un cop finalitzat aquest procés els vins es dipositen en bótes de 300 litres de roure francès de gra fi i on s'efectua la fermentació maó làctica i criança a les mateixes bótes, que oscil·la entre 12 i 18 mesos en funció de la varietat de raïm. Es cultiven les varietats sumoll, garnatxa negra, garnatxa blanca i cariñena.

Els vins que actualment s'elaboren son Sentit Blancs (amb garnatxa blanca procedent de vinyes de més de 50 anys, envellit mínim 9 mesos en botes de roure i ampolla), Sentits Negre (amb garnatxa negra procedent de vinyes de més de 60 anys, envellit mínim 18 mesos en botes de roure i ampolla) i Signes (amb sumoll i garnatxa negra procedent de vinyes de més de 60 anys, envellit mínim 18 mesos en botes de roure i ampolla)

## **Història**

Des de 1843 la família Puiggròs ha elaborat vi a la masia de can Pau Palomes a Òdena. L'any 2008 Josep i Vicens Puiggròs van recuperar antigues vinyes i van condicionar la masia per allotjar les Bodegues Puiggròs.

