



Elaboració de vi a Bodegues Puiggròs

Òdena

Ubicació

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

Coordenades:

Latitud:	41.61086
Longitud:	1.64548
UTM Est (X):	387140
UTM Nord (Y):	4607458

Classificació

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

