

VINYES DE BARCELONA

El Vinyes de Barcelona es el único vino que nace en la ciudad de Barcelona, en la masía Can Calopa de Dalt, en la cara norte de la Serra de Collserola. Un vino que es el resultado de una apuesta colectiva por la agricultura periurbana, que plantea una mirada contemporánea a la recuperación de la actividad agrícola vinculada a las grandes ciudades.

VINO TINTO

2017

DO Catalunya

Variedades

Syrah (52%), Garnacha (48%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

Clima de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, oscilación térmica moderada y precipitaciones estacionales escasas y fuertemente irregulares. La finca de Can Calopa tiene una orientación nordeste que la convierte en una finca fresca, donde las maduraciones son lentas y pausadas. La entrada de la marinada por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

Parcelas de origen

Viñas de la finca de Can Calopa, ubicadas en la vertiente nordeste de la sierra de Collserola y dentro del municipio de Barcelona, a 300 metros sobre el nivel del mar. Paisaje de mosaicos agrarios en medio de zonas boscosas conquistadas por pinos, encinas y especies arbustivas mediterráneas. La finca combina terrazas con pequeñas parcelas llanas.

Suelos

Suelos de textura franca, con substratos de pizarras y lutitas.

Características de la añada 2017

La cosecha 2017 se caracterizó por un aumento de la pluviometría con respecto a los últimos 3 años, sobre todo durante la primavera y el otoño. El invierno, bastante frío, tuvo muchos días con temperaturas bajo cero, y el verano, por contra, muchos días por encima de los 30°C, sobre todo los meses de junio y agosto. Estas condiciones climatológicas hicieron avanzar la cosecha casi 10 días, con buenas concentraciones fenólicas y de azúcares.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual con selección de la uva en la viña, buscando mayores concentraciones. Cada variedad fermenta por separado en depósito a temperatura controlada con *delestage* diario, en el caso del Syrah y *pigeage* dos veces al día, en el caso de la Garnacha, hasta media fermentación. Crianza en barricas de roble francés semi-nuevas durante 12 meses.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14%
Acidez total: 3,77 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,60 g/l
Azúcar residual: 3,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 59 mg/l

Nota de cata

Color rojo rubí intenso con tonos violáceos. En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de cereza madura sobre un fondo de balsámicos y especiados. En boca es un vino envolvente, sedoso y con un tanino fino y marcado. Entrada en boca golosa y equilibrada. Encontramos el equilibrio entre la fruta, el frescor propio del terruño y notas de evolución en el paso del tiempo. Ideal para acompañar todo tipo de carnes y quesos. La especialidad: cordero al horno con verduras.

Reconocimientos

Guia Peñín:

2022: 89 puntos (añada 2017)

Hamersma DHG 2021:

8,5 puntos (añada 2017)

Catavinum 2017:

Medalla de plata (añada 2014)