

VINYES DE BARCELONA

El Vinyes de Barcelona és l'únic vi que neix a la ciutat de Barcelona, a la masia Can Calopa de Dalt, al vessant occidental de la serra de Collserola. Un vi que és el resultat d'una aposta col·lectiva per l'agricultura periurbana, que planteja una mirada contemporània a la recuperació de l'activitat agrícola lligada a les grans ciutats.

VI NEGRE
2017
DO Catalunya

Varietats

Syrah (52%), Garnatxa negra (48%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calorosos, oscil·lació tèrmica moderada i precipitacions estacionals escasses i fortament irregulars. La finca de Can Calopa té una orientació nord-est que la converteix en una finca fresca on les maduracions són lentes i pausades. L'entrada de la marinada a la tarda modera les elevades temperatures de l'estiu.

Parcel·les d'origen

Vinyes de la finca de Can Calopa, ubicades al vessant nord-est de la serra de Collserola i dins el municipi de Barcelona, a 300 metres sobre el nivell del mar. Paisatge de mosaics agraris enmig de zones boscoses conquerides per pins, alzines i espècies arbustives mediterrànies. La finca combina terrasses amb petites parcel·les planes.

Sòls

Sòls de textura franca, amb substractes de pissarres i lutites.

Característiques de l'anyada 2017

L'anyada 2017 es va caracteritzar per un augment de la pluviometria respecte els últims tres anys, sobretot durant la primavera i la tardor. L'hivern, força fred, va tenir molts dies amb temperatures sota zero i l'estiu, per contra, molts dies per sobre dels 30°C, sobretot els mesos de juny i agost. Aquestes condicions climatològiques van fer avançar la collita gairebé 10 dies, amb bones concentracions fenòliques i de sucres.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura ecològica certificada. Verema manual amb selecció de raïm a la vinya, buscant majors concentracions. Cada varietat fermenta per separat en dipòsit a temperatura controlada i amb *delestage* diari en el cas del Syrah i *pigeage* dos cops al dia en el cas de la Garnatxa, fins a mitja fermentació. La criança es fa en bótes de roure francès semi-noves durant 12 mesos.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14%
Acidesa total: 3,77 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,60 g/l
Sucre residual: 3,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 59 mg/l

Nota de tast

Color vermell robí intens amb tons violacis. En nas destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de cirera madura sobre un fons de balsàmics i especiats. En boca és un vi embolcallant, sedós i amb un taní fi i marcat. Entrada en boca golosa i equilibrada. Trobem l'equilibri entre la fruita, la frescor pròpia del terrer i notes d'evolució amb el pas del temps. Ideal per acompanyar tot tipus de carns i formatges. L'especialitat: xai al forn amb verdures.

Reconeixements

Guia Peñín:
2022: 89 punts (anyada 2017)

Hamersma DHG 2021:
8,5 punts (anyada 2017)

Catavinum 2017:
Medalla de plata (anyada 2014)