

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

2019

DO Catalunya

Variedades

Syrah (60%), Garnacha (40%)



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 mañana 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 2019

La añada 2019 se caracteriza por ser típicamente mediterránea, con un invierno suave y una primavera húmeda, con precipitaciones acumuladas de 120mm y temperaturas que no superan los 25°C. Esto favorece el crecimiento gradual de la viña, con un buen equilibrio entre el crecimiento vegetativo y la floración. El verano empezó con una fuerte ola de calor y un episodio de lluvia intensa en julio aumentó el agua disponible en el suelo, que favoreció una buena maduración de la uva.

EL VINO

Viticultura y elaboración

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

Datos analíticos

Grado alcohólico: 15%
Acidez total: 3,90 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,57 g/l
Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 39 mg/l

Nota de cata

Color rojo rubí intenso con tonos violáceos. En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de fruta negra madura sobre un fondo de balsámicos y especiados. En boca es un vino envolvente, sedoso y con un tanino fino y elegante. Entrada en boca golosa. 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, estofados y quesos. La especialidad: cazuela de cordero de Collserola al horno con *parmentier* de patata.

Reconocimientos

Guía Peñín:
2022: 89 puntos (añada 2017)

Decanter 2022:
Medalla de plata (añada 2019)

Hamersma DHG 2021:
8,5 puntos (añada 2017)

Catavinum 2017:
Medalla de plata (añada 2014)