

# 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

2019

DO Catalunya

### Varietats

Syrah (60%), Garnatxa negra (40%)



**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 frescal 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 2019

L'anyada 2019 es caracteritza per ser típicament mediterrània, amb un hivern suau i una primavera humida, amb precipitacions acumulades de fins a 120mm i temperatures que no superen els 25°C. Això afavoreix el creixement gradual de la vinya, amb un bon equilibri entre el creixement vegetatiu i la floració. L'estiu començava amb una forta onada de calor i un episodi de pluja intensa al juliol augmenta l'aigua disponible al sòl, que afavoreix una bona maduració del raïm.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

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

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15%

Acidesa total: 3,90 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,57 g/l

Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 39 mg/l

### Nota de tast

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

### Reconeixements

#### Guia Peñín:

2022: 89 punts (anyada 2017)

#### Decanter 2022:

Medalla de plata (anyada 2019)

#### Hamersma DHG 2021:

8,5 punts (anyada 2017)

#### Catavinum 2017:

Medalla de plata (anyada 2014)