

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

2020

DO Catalunya

Variedades

Garnacha (76%), Syrah (24%)



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 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 2020

La añada 2020 se caracteriza por tener unas estaciones muy marcadas, con un invierno frío y mucha precipitación y un verano caluroso y húmedo. La primavera ha estado marcada por la alta pluviometría, con los meses de abril y mayo más húmedos de los últimos 20 años y una temperatura por encima de la media. Esto, sumado a la presencia de fauna autóctona y la alta incidencia de mildiu (plasmopara viticola), que afecta de forma general en todo Cataluña, marca de forma drástica esta añada, con una reducción importante de la producción.

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: 14,5%
Acidez total: 3,90 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,43 g/l
Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 55 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:
2023: 89 puntos (añada 2019)
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)