

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
2020
DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (76%), Syrah (24%)



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 2020

L'anyada 2020 es caracteritza per tenir unes estacions molt marcades, amb un hivern fred i força precipitacions i un estiu calorós i humit. La primavera ha estat marcada per l'alta pluviometria, amb els mesos d'abril i maig més humits dels últims 20 anys i una temperatura per sobre de la mitjana. Això, sumat a la presència de fauna autòctona i l'alta incidència de mildiu (*plasmopara viticola*), que afecta de forma general a tot Catalunya, marca aquesta anyada de forma dràstica, amb una reducció important de la producció.

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: 14,5%
Acidesa total: 3,90 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,43 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfurós total: 55 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 envolvent, 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:
2023: 89 punts (anyada 2019)
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)