

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

2021

DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (53%), Syrah (27%) i Samsó (20%)



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, 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 2021

L'anyada 2021 ha estat marcada per una pluviometria per sota de la mitjana anual, amb estacions moderades al llarg de l'any. L'hivern ha estat fresc i sec i la primavera ha estat suau, amb una manca d'aigua considerable, salvant alguns ruixats puntuals durant el mes de maig. Un estiu calorós, amb dues setmanes molt intenses, i una pluviometria acumulada de només 158 mm, molt per sota de la mitjana anual, han fet d'aquest 2021 un any d'extrema sequera. No obstant, les bones pràctiques en les feines de sòls i els treballs de cobertes vegetals de la finca han preservat la supervivència de les plantes, que ens han donat una producció homogènia. En alguns casos, però, ha calgut fer aportació d'aigua i adob (fertirrigació), sobretot en les vinyes joves plantades a Can Calopa aquest mateix any 2021.

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%
Acidesa total: 4,36 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,40 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfurós total: 32 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:

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)