

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

2023

DO Catalunya

Variedades

Garnacha 100%



VEGANO



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 marinada por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

Parcelas de origen

Viñas de Can Calopa, 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 2023

La añada del 2023 en la región de Barcelona se caracterizó por la escasez de precipitaciones, con algunas lluvias aisladas durante el invierno y una primavera seca. El verano fue muy caluroso y seco, con altas temperaturas durante toda la temporada, olas de calor intensas y precipitaciones acumuladas inferiores a 150 mm, lo que ha provocado una sequía persistente. A pesar de estas condiciones, las buenas prácticas de gestión del suelo, con cubierta vegetal invernal para infiltrar el poco agua que cayó, ayudaron a preservar la salud de las plantas. Los viñedos se mantuvieron bien, aunque fue necesario regar puntualmente las parcelas más debilitadas. En general, la producción fue inferior a la esperada, pero equilibrada y de buena calidad, ya que la grave sequía favoreció una salud excepcional de las

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual con selección de uvas en el viñedo, con el objetivo de obtener una mayor concentración. Despalillado y estrujado suave, seguido de fermentación en depósito de pigeage con remontados periódicos a una temperatura controlada de 25-28 °C. El 50 % del vino se crió durante cuatro meses en barricas nuevas de roble de 300 litros de primer llenado. El resto se conservó en depósitos de acero inoxidable.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 15%

Acidez total: 3,71 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,37 g/l

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

Sulfuroso total: 29 mg/l

Nota de cata

Color rojo bubi 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 y el frescor propio del terruño. 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)