

**VI NEGRE**  
**2016**  
**DO Catalunya**

**Varietats**

Syrah (80%)  
Garnatxa negra (20%)



# VINYES DE BARCELONA

Aquest vi neix a la masia Can Calopa de Dalt, al vessant occidental de la serra de Collserola. Neix de la voluntat de preservar el patrimoni cultural i agrícola arrelat a la ciutat de Barcelona. Un vi característic lligat al seu entorn, un entorn natural envoltat de grans urbanitzacions i ciutats, un vi cosmopolita.

## LA TERRA (EL TERRER)

### Climatologia i característiques de l'anyada

Collserola es troba en plena àrea d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calurosos, 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. L'anyada 2016 va tenir humitats relatives molt elevades i una pluviometria entre 550 i 650 mm concentrada principalment els mesos de setembre i octubre.

### Parcel·les d'origen

Vi de finca, que recull els millors raïms de les parcel·les de Syrah i Garnatxa.

## EL VI

### Elaboració

Seleccióem el raïm de les parcel·les de la finca de Can Calopa, buscant majors concentracions. Veremem a mà a primera hora del matí, desrapem i premem el raïm per tal de tenir una màxima extracció. Cada varietat fermenta per separat en dipòsit a temperatura controlada amb delestatge diari en el cas del Syrah i pigeage dos cops al dia a la Garnatxa fins a mitja fermentació. Criança en bótes de roure francès semi-noves durant 12 mesos.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 4,3 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,42 g/l
- Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 58 mg/l

## NOTA DE TAST

Color vermell robí intens amb tons violacis. En nas destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de cirera madura sobre un fons de balsàmics i especiats. En boca és un vi envolvent, sedós i amb un taní fi i marcat. Entrada en boca golosa i equilibrada. 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 i formatges. L'especialitat: xai al forn amb verdures.



**L'Olivera Cooperativa**  
La Plana, s/n.  
25268 Vallbona de les Monges.  
Lleida  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

**Masia Can Calopa de Dalt**  
Carretera BV-1468. Km 4,8.  
Parc de Collserola  
08017 Barcelona.  
Tel +34 646 619 188