

---

**VINO TINTO**  
**2016**  
**DO Catalunya**

**Variedades**

Syrah (80%)  
Garnacha negra (20%)

---



---

# VINYES DE BARCELONA

Este vino nace en la masia Can Calopa de Dalt, en el parque de Collserola de Barcelona. Nace de la voluntad de preservar el patrimonio cultural y agrícola de la ciudad de Barcelona. Un vino con raíces en su entorno, un entorno natural rodeado de grandes urbanizaciones y ciudades, un vino cosmopolita.

---

## LA TIERRA

### Climatología y características de la añada

Collserola se encuentra en el área de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, oscilación térmica moderada y precipitaciones escasas y fuertemente irregulares. La finca de Can Calopa tiene una orientación norte-este que le da un carácter fresco, con maduraciones lentas y pausadas. La entrada de la marinada por la tarde modera las elevadas temperaturas en verano. La añada 2016 se caracterizó por humedades relativas muy elevadas y una pluviometría entre 550 y 650 mm concentrada principalmente durante los meses de septiembre y octubre.

### Parcelas de origen

Vino de finca con selección manual de la uva de nuestras parcelas de Garnacha y Syrah de Can Calopa.

---

## EL VINO

### Elaboración

Seleccionamos la uva de las parcelas de la finca de Can Calopa, buscando mayores concentraciones. Vendimiamos a mano a primera hora de la mañana, desrapamos y prensamos la uva con el fin de obtener la máxima extracción. Cada variedad fermenta por separado en depósitos a temperatura controlada con délestage diario en el caso del Syrah y pigeage dos veces al día con la Garnacha hasta media fermentación. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés semi-nueva.

### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
  - Acidez total: 4,3 g/l (Ác. sulfúrico)
  - Acidez volátil: 0,42 g/l
  - Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
  - Sulfuroso total: 58 mg/l
- 

## NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso con tonos violetas. En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de cereza madura sobre un fondo de balsámicos y especiados. En boca es un vino envolvente, sedoso y con taninos finos y marcados. Entrada en boca golosa y un buen equilibrio entre la fruta y el frescor propio del terroir, con notas de evolución en el paso del tiempo. Es un vino ideal para acompañar cualquier tipo de carne o quesos. La especialidad: cordero al horno con verduras.

---



**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