

# NEGRE NATURAL

## DE CAN CALOPA

*Vino tinto natural, sin sulfitos y con levaduras autóctonas, que busca expresar su carácter sin intervenciones. Un vino que nace en la masía Can Calopa de Dalt, en la sierra de Collserola, en Barcelona, con una propuesta de agricultura social que combina calidad con inclusión social.*

VINO TINTO  
2020

**Variedades**  
Sangiovese (100%)



## 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 la finca de Can Calopa, ubicadas 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 2020

La añada 2020 se caracteriza por tener unas estaciones muy marcadas, con un invierno frío y mucha precipitación y un verano caluroso y húmedo. La primavera ha estado marcada por la alta pluviometría, con los meses de abril y mayo más húmedos de los últimos 20 años y una temperatura por encima de la media. Esto, sumado a la presencia de fauna autóctona y la alta incidencia de mildiu (plasmopara viticola), que afecta de forma general en todo Cataluña, marca de forma drástica esta añada, con una reducción importante de la producción.

## EL VINO

### Viticultura i elaboració

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual con selección de la uva en la viña. La uva entra en el depósito con el grano entero y realiza una maceración carbónica hasta 2/3 partes de la fermentación. Fermentación espontánea, sin adición de levaduras seleccionadas. Pisado a pie descalzo para extraer el mosto restante y finalización de la fermentación sin control de temperatura, a fin de respetar el ciclo de fermentación de las levaduras autóctonas. El vino no pasa por procesos de clarificación ni filtrado y se embotella directamente del depósito.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,5%  
Acidez total: 4,9 g/l (ácido sulfúrico)

### Nota de cata

Color rojo rubí intenso con tonos azul púrpura. En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de frutas del bosque sobre un fondo de especiosos, hierbas aromáticas y una ligera insinuación de cuero fresco. En boca es un vino muy franco, ligero y ágil, con un tanino delicado. Buen equilibrio entre la fruta, la acidez característica de la variedad y el frescor propio del terruño. Cierta persistencia con un retorno de notas minerales. Ideal para tomar a copas. Empezar la botella es sinónimo de terminarla.