

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
2021

Variedades

Monastrell (66%), Sangiovese (44%)



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 2021

La añada 2021 ha estado marcada por una pluviometría por debajo de la media anual, con estaciones moderadas a lo largo del año. El invierno ha sido frío y seco y la primavera ha sido suave, con una escasez de agua considerable, salvando algunas lluvias puntuales durante el mes de mayo. Un verano caluroso, con dos semanas muy intensas, y una pluviometría acumulada de solo 158mm, muy por debajo de la media anual, ha hecho de este 2021 un año de extrema sequía. No obstante, las buenas prácticas en los trabajos del suelo y las cubiertas vegetales de la finca han preservado la supervivencia de las plantas, que nos han dado una producción homogénea. En algunos casos, no obstante, ha sido necesaria la aportación de agua y abono, sobre todo en las viñas jóvenes plantadas en Can Calopa este mismo año.

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: 13,5%

Acidez total: 4,1 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 especiados, 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.