

NEGRE NATURAL

DE CAN CALOPA

Vi negre natural, sense sulfits i amb llevats autòctons, que busca expressar el seu caràcter sense intervencions. El vi Negre Natural de Can Calopa neix a la masia de Can Calopa de Dalt, a la cara nord de la Serra de Collserola.

VI NEGRE
2021

Varietats

Monastrell (66%), Sangiovese (44%)



LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calorosos, 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.

Parcel·les d'origen

Vinyes de la finca de Can Calopa, ubicades al vessant nord-est de la serra de Collserola i dins el municipi de Barcelona, a 300 metres sobre el nivell del mar. Paisatge de mosaics agraris enmig de zones boscoses conquerides per pins, alzines i espècies arbustives mediterrànies.

Sòls

Sòls de textura franca, amb substractes de pissarres i lutites.

Característiques de l'anyada 2021

L'anyada 2021 ha estat marcat per una pluviometria per sota de la mitjana anual, amb estacions moderades al llarg de l'any. L'hivern ha estat fresc i sec i la primavera ha estat suau, amb una manca d'aigua considerable, salvant alguns ruixats puntuals durant el mes de maig. Un estiu calorós, amb dues setmanes molt intenses, i una pluviometria acumulada de només 158mm, molt per sota de la mitjana anual, han fet d'aquest 2021 un any d'extrema sequera. No obstant, les bones pràctiques en les feines de sòls i els treballs de cobertes vegetals de la finca han preservat la supervivència de les plantes, que ens han donat una producció homogènia. En alguns casos, però, ha calgut fer aportació d'aigua i adob (fertirrigació), sobretot en les vinyes joves plantades a Can Calopa aquest mateix any 2021.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura ecològica certificada. Verema manual amb selecció de raïm a la vinya. El raïm entra al dipòsit amb el gra sencer i fa una maceració carbònica fins a 2/3 parts de la fermentació. Fermentació espontània, sense addició de llevats seleccionats. Trepitjat a peu descalç per extreure el most restant i finalització de la fermentació sense control de temperatura, per tal de respectar el cicle de fermentació dels llevats autòctons. El vi no passa per processos de clarificació ni filtració i s'embotella directament del dipòsit.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 13,5%

Acidesa total: 4,1 g/l (àcid sulfúric)

Nota de tast

Color vermell robí intens amb tons blau púrpura. En nas destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de fruites del bosc sobre un fons d'especiats, herbes aromàtiques i una lleugera insinuació de cuir fresc. En boca és un vi molt franc, lleuger i àgil, amb un taní delicat. Bon equilibri entre la fruita, l'acidesa característica de la varietat i la frescor pròpia del terrer. Certa persistència amb un retorn de notes minerals. Ideal per prendre a copes: encetar l'ampolla és sinònim d'acabar-la.