

NEGRE 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
2024

Variedades

Tempranillo (50%), Sangiovese (50%)



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 noroeste-sudeste 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 2024

La añada 2024 en la región de Barcelona ha estado marcada por temperaturas más cálidas que la media y una pluviometría que ha recuperado los valores habituales, incluso ligeramente por encima. El retorno a la pluviometría habitual ha permitido un crecimiento correcto de las plantas, sobre todo las más jóvenes, y nos ha obligado a estar muy atentos a la sanidad de la uva para alcanzar una buena maduración. Las buenas prácticas en la gestión del suelo, con cubiertas vegetales que permiten la infiltración y equilibran el crecimiento de la vid, también han ayudado a preservar su salud. En general, la producción ha sido buena y seguirá creciendo a medida que el proceso de reestructuración de la finca se vaya consolidando.

EL VINO

Viticultura i elaboración

Vino tinto natural de mínima intervención. Uva seleccionada manualmente en el viñedo. Elaboración de un pie de cuba con 40 kg de uva pisada a pie en la viña para activar las levaduras autóctonas. Se incorpora al resto de la uva a mitad de la fermentación, sin aditivos. Fermentación con pigeage diario y descubado en el último tercio. Se añaden 10 mg/l de sulfuroso antes de embotellar.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,31%
Acidez total: 4,4 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,19 g/l
Azúcar residual: 0,22 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfuroso total: 22 mg/l

Nota de cata

Color rojo rubí intenso con tonos azul púrpura. En nariz encontramos fruta madura con notas herbáceas sobre un fondo especiado y de hierbas aromáticas. En boca es un vino muy franco, ligero y ágil, con un tanino delicado. Buen equilibrio con la fruta, predominan las notas vegetales características de la variedad Sangiovese. Ideal para tomar por copas: abrir la botella es sinónimo de terminarla.

L'Olivera
CULTURA DE MARGES