

# 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  
2022

### Varietats

Garnatxa negra (47), Monastrell (34%) i Trepat (19%)



## 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 fresca on les maduracions són lentes i pausades. L'entrada de la marineda 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 2022

L'anyada 2022 ha estat marcada per la contínua sequera, que s'acumula a les condicions extremes del 2021. Després d'un hivern i un inici de primavera amb temperatures normalitzades, el maig comença amb un augment sobtat de les temperatures que es prolonguen fins a l'agost, arribant als 37,5°C al maig i als 38,8°C a l'agost, superant alguns records històrics i amb onades de calor que es van allargar durant més de tres setmanes seguides.

Això, sumat a l'escassa pluviometria (393,7 litres tot el 2022), suposa la pèrdua de flor i la deshidratació prematura del raïm i, com a conseqüència, una reducció de la producció de fins el 50% en algunes de les varietats més sensibles.

## 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: 11,5%

### 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.