



VINYES DE BARCELONA

El Vinyes de Barcelona és l'únic vi que neix a la ciutat de Barcelona, a la masia Can Calopa de Dalt, al vessant occidental de la serra de Collserola. Un vi que és el resultat d'una aposta col·lectiva per l'agricultura periurbana, que planteja una mirada contemporània a la recuperació de l'activitat agrícola lligada a les grans ciutats.

VI BLANC
2023 DO Catalunya

Varietats

Xarel·lo (100%)



VEGAN

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, 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. La finca combina terrasses amb petites parcel·les planes.

Sòls

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

Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 a la regió de Barcelona ha estat marcada per una pluviometria escassa amb algunes precipitacions puntuals durant l'hivern i una primavera seca. L'estiu ha estat molt calorós i sec, amb temperatures elevades durant tota l'estació, fortes onades de calor i una pluviometria acumulada inferior als 150mm, cosa que ha provocat una situació de sequera persistent. Tot i aquestes condicions, les bones pràctiques en la gestió del sòl, amb cobertes vegetals durant l'hivern que van ajudar a infiltrar la poca aigua que va caure, han ajudat a preservar la salut de les plantes. Les vinyes han resistit bé, tot i que ha calgut realitzar aportacions d'aigua puntuals a les vinyes més debilitades. En general, la producció ha estat més baixa de la prevista però equilibrada i de qualitat, ja que la forta sequera ha afavorit una sanitat excepcional de les faltes i el raïm.



EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Verema manual en caixes de 10-12 kg i selecció del raïm a la vinya. Aquest vi és fruit de dues elaboracions diferents. D'una banda, el 70% del most fermenta en dipòsit i fa dos tipus de criances: una part (80%) fa la criança en gerres de gres i la resta (20%) en damajoanes. D'altra banda, la resta del most, un 30%, fermenta i fa la criança en bota.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12%
Acidesa total: 3,44 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,13 g/l
Sucre residual: 0,8 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfurós total: 85 mg/l

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats, net i brillant. Nas subtil i elegant, on sobresurten les notes de brioxeria sobre un fons de fruita blanca i cítrics, i també aromes dolcenques de mel. Al paladar retornen els records de fruita blanca i notes làctiques en un vi ample i greixós en boca. És un vi que convida a ser maridat amb plats de baixa intensitat, com el marisc de closca (musclos al vapor) o el sushi. Bon acompanyant dels plats a base de verdura, com l'arròs o les cremes. Un suggeriment: tasteu-lo acompanyant uns canalons de verdures o unes sardines amb all i julivert.

L'Olivera
CULTURA DE MARGES

