

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

2024

DO Catalunya

Varietats

Xarel·lo (100%)



LA TERRA

Clima

Clima d'influència mediterrània, amb hiverns suaus, estius calorosos, oscil·lació tèrmica moderada i precipitacions estacionals escasses i fortament irregulars, que solen situar-se entre 500 i 600 mm anuals. 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 2024

L'anyada 2024 a la regió de Barcelona ha estat marcada per temperatures més càlides que la mitjana, i una pluviometria que ha recuperat els valors habituals, fins i tot una mica per sobre. El retorn a la pluviometria habitual ha permès un creixement correcte de les plantes, sobretot les més joves, i ens ha obligat a estar molt atents a la sanitat del raïm per arribar a una bona maduració. Les bones pràctiques en la gestió del sòl, amb cobertes vegetals que permeten la infiltració i equilibren el creixement de la vinya, han ajudat també a preservar-ne la salut. En general, la producció ha estat bona i anirà creixent a mesura que el procés de reestructuració de la finca es vagi consolidant.

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 50% del most fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i posterior criança en àmfora de gres durant tres mesos. D'altra banda, la resta del most, fa la criança envellint en batonage setmanal, en berrica de roure francès de segon i tercer any.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,68%

Acidesa total: 3,9 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,48 g/l

Sucres residual: <0,5 g/l (glucosa + fructosa)

Sulfurós total: 68 mg/l

Nota de tast

Color groc palla, d'aspecte lípid i brillant amb reflexos daurats, llàgrima marcada. En nas, presenta una bona intensitat aromàtica, amb aromes de fruites blanques i grogues madures (meló, pinya), també hi trobem notes florals com la flor d'acàcia, notes anisades i de fruits secs. Si el deixem oxigenar bé, hi apareixen notes de pa torrat.

L'Olivera
CULTURA DE MARGES