

# 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 nord 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 NEGRE

2023

DO Catalunya

### Varietats

Garnatxa 100%



VEGANO



## 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-oest-sud-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, 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 per infiltrar la poca aigua que va caure, van ajudar a preservar la salut de les plantes. Les vinyes van resistir bé tot i que ha calgut realitzar aportacions d'aigua puntuals a les parcel·les més debilitades. En general, la producció ha estat més baixa de la prevista però equilibrada i de qualitat, ja que la forta sequera va afavorir una sanitat excepcional de les plantes i el raïm.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura ecològica certificada. Verema manual amb selecció de raïm a la vinya, buscant majors concentracions. Desrapat i aixafat lleuger i fermentació en dipòsit de pigeage amb enfonsament periòdic del barret i a una temperatura controlada de 25-28°C. El 50% del vi ha fet una criança de 4 mesos en barrica de fusta nova, i de primer any, de 300 litres de capacitat. La resta, en dipòsit d'inoxidable.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15%

Acidesa total: 3,71 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,37 g/l

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

Sulfurós total: 29 mg/l

### Nota de tast

Color vermell robí intens amb lleugers tons violacis. En nas destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de fruita negra madura sobre un fons de balsàmics i especiats. En boca és un vi envoltent, sedós i amb un taní fi i elegant. Entrada en boca golosa. Trobem l'equilibri entre la fruita, la frescor pròpia del terror. Ideal per acompanyar tot tipus de carns, estofats i formatges. L'especialitat: cassola de xai de Collserola al forn amb *parmentier* de patata.

### Reconeixements

#### Guia Peñín:

2023: 89 punts (anyada 2019)

2022: 89 punts (anyada 2017)

#### Decanter 2022:

Medalla de plata (anyada 2019)

#### Hamersma DHG 2021:

8,5 punts (anyada 2017)

#### Catavinum 2017:

Medalla de plata (anyada 2014)

**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES