

NEGRE 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
2024

Varietats

Ull de Llebre (50%), Sangiovese (50%)



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 marinada 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 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

Vi negre natural de mínima intervenció. Raïm seleccionat manualment a la vinya. Elaboració d'un peu de cuba amb 40 kg de raïm trepitjat a peu a la vinya per activar els llevats autòctons. S'incorpora a la resta del raïm a mitja fermentació, sense additius. Fermentació amb pigeage diari i descobat al darrer terç. S'hi afegeixen 10 mg/l de sulfurós abans d'embotellar.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,31%

Acidesa total: 4,4 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,19 g/l

Sucre residual: 0,22 g/l (gluosa + fructosa)

Sulfurós total: 22 mg/l

Nota de tast

Color vermell robí intens amb tons blau púrpura. En nas trobem fruita madura amb notes herbàcies sobre un fons d'especiats, herbes aromàtiques. En boca és un vi molt franc, lleuger i àgil, amb un taní delicat. Bon equilibri entre la fruita, predominen les notes vegetals característiques de la varietat Sangiovese. Ideal per prendre a copes: encetar l'ampolla és sinònim d'acabar-la.

L'Olivera
CULTURA DE MARGES