

# NEGRE NATURAL

## DE CAN CALOPA

*Vino tinto natural, sin sulfitos y con levaduras autóctonas, que busca expresar su carácter sin intervenciones. Un vino que nace en la masía Can Calopa de Dalt, en la sierra de Collserola, en Barcelona, con una propuesta de agricultura social que combina calidad con inclusión social.*

VINO TINTO  
2022

### Variedades

Garnacha (47%), Monastrell (34%) y Trepat (19%)



## LA TIERRA

### Clima

Clima de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, oscilación térmica moderada y precipitaciones estacionales escasas y fuertemente irregulares. La finca de Can Calopa tiene una orientación nordeste que la convierte en una finca fresca, donde las maduraciones son lentas y pausadas. La entrada de la mañana por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

### Parcelas de origen

Viñas de la finca de Can Calopa, ubicadas en la vertiente nordeste de la sierra de Collserola y dentro del municipio de Barcelona, a 300 metros sobre el nivel del mar. Paisaje de mosaicos agrarios en medio de zonas boscosas conquistadas por pinos, encinas y especies arbustivas mediterráneas. La finca combina terrazas con pequeñas parcelas llanas.

### Suelos

Suelos de textura franca, con substratos de pizarras y lutitas.

### Características de la añada 2022

La añada 2022 ha estado marcada por la continua sequía, que se acumula a las condiciones extremas de 2021. Después de un invierno y un inicio de primavera con temperaturas normalizadas, el mes de mayo empezó con un aumento súbito de las temperaturas que se prolongó hasta agosto, alcanzando los 37,5°C en mayo y los 38,8°C en agosto, superando algunos records históricos y con olas de calor que se alargaron durante más de tres semanas seguidas. Esto, sumado a la escasa pluviometría (393,7 litros durante todo 2022), supone la pérdida de flor y la deshidratación prematura de la uva y, como consecuencia, una reducción de la producción de hasta el 50% en algunas de las variedades más sensibles.

## EL VINO

### Viticultura i elaboración

Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual con selección de la uva en la viña. La uva entra en el depósito con el grano entero y realiza una maceración carbónica hasta 2/3 partes de la fermentación. Fermentación espontánea, sin adición de levaduras seleccionadas. Pisado a pie descalzo para extraer el mosto restante y finalización de la fermentación sin control de temperatura, a fin de respetar el ciclo de fermentación de las levaduras autóctonas. El vino no pasa por procesos de clarificación ni filtrado y se embotella directamente del depósito.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,5%

### Nota de cata

Color rojo rubí intenso con tonos azul púrpura. En nariz destaca su intensidad aromática, con notas de frutas del bosque sobre un fondo de especiaos, hierbas aromáticas y una ligera insinuación de cuero fresco. En boca es un vino muy franco, ligero y ágil, con un tanino delicado. Buen equilibrio entre la fruta, la acidez característica de la variedad y el frescor propio del terruño. Cierta persistencia con un retorno de notas minerales. Ideal para tomar a copas. Empezar la botella es sinónimo de terminarla.