



# VINYES DE BARCELONA

*El Vinyes de Barcelona es el único vino que nace en la ciudad de Barcelona, en la masía Can Calopa de Dalt, en la cara norte de la Sierra de Collserola. Un vino que es el resultado de una apuesta colectiva por la agricultura periurbana, que plantea una mirada contemporánea a la recuperación de la actividad agrícola vinculada a las grandes ciudades.*

VINO BLANCO  
2023 DO Catalunya

## Variedades

Xarel·lo (100%)



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## 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 mar por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

### Parcelas de origen

Viñas de Can Calopa, 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 2023

La añada 2023 en la región de Barcelona ha sido marcada por una pluviometría escasa con algunas precipitaciones puntuales durante el invierno y una primavera seca. El verano ha sido muy caluroso y muy seco, con temperaturas elevadas, fuertes olas de calor y una pluviometría acumulada inferior a los 150 mm, cosa que provocó una situación de sequía persistente. A pesar de estas condiciones, las buenas prácticas en la gestión del suelo, con cubiertas vegetales durante invierno para retener agua, han ayudado a preservar la salud de las plantas. La viña ha resistido bien, pero fue necesaria la aportación puntual de agua en los viñedos más debilitados. En general, la producción ha sido más baja de la prevista pero equilibrada y de calidad, ya que la fuerte sequía ha favorecido una sanidad excepcional de las plantas y de la uva.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica. Vendimia manual en cajas de 10-12kg y selección de la uva en la viña. Este vino es fruto de dos elaboraciones diferentes. Por un lado, el 70% del mosto fermenta en depósito y realiza dos tipos de crianzas: una parte (80%) hace la crianza en jarros de gres y el resto (20%) en damajuanas. Por otro lado, el resto del mosto, un 30%, fermenta y hace la crianza en barrica.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%  
Acidez total: 3,44 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,13 g/l  
Azúcar residual: 0,8 g/l (glucosa + fructosa)  
Sulfuroso total: 85 mg/l

### Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. Nariz sutil y elegante, donde sobresalen las notas de brioche sobre un fondo de fruta blanca y cítricos, y también aromas dulces de miel. En el paladar, regresan los recuerdos de fruta blanca y notas lácticas en un vino ancho y graso en boca. Es un vino que invita a ser maridado con platos de baja intensidad, como los moluscos al vapor o el sushi. Buen acompañante de los platos a base de verduras, como el arroz o las cremas. Como sugerencia: acompañarlo con unes canelones de verduras o unas sardinas con aceite y perejil.

