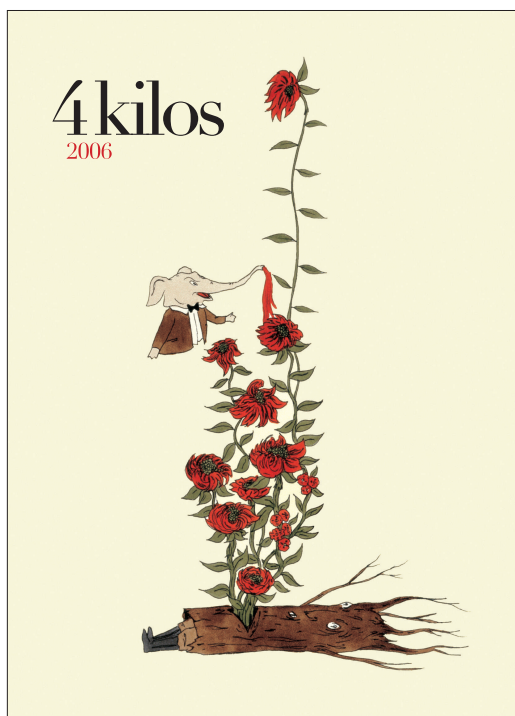


4kilos

2006



Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

Socios

Francesc Grimalt
Sergio Caballero

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del nombre del vino

4 Kilos (es decir 4 millones de pesetas) fue la inversión inicial de Francesc Grimalt y Sergio Caballero, los dos socios de la recién creada bodega mallorquina 4 Kilos Vinícola SL. Una inversión modesta para este sector, que demuestra que un buen vino no depende de un gran esfuerzo económico sino de una ambición por la calidad y una pasión por el producto.

4 kilos es su firma inconfundible y una declaración de principios.

Nombre del vino y cosecha

4 kilos 2006

Tipo de uva

85% Cabernet
15% Callet

Graduación

14% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

16 meses

Tipos de bodega

Barricas nuevas de roble francés Allier, Vosges y Nevers. Tostados medio y medio plus.

Viticultura

Viticultura racional y mínima intervención. Cobertura vegetal autóctona para potenciar la microbiología del suelo y en otoño la competencia hídrica.

Vinificación

Selección manual de la uva.

El 50% del vino se maceró y fermentó en depósitos refrigeradores de leche, que debido a su forma achatada, se produce una gran superficie de contacto entre la piel y el mosto.

El 50% restante se maceró y fermentó en barrica de 225 l. de roble francés.

Temperatura de fermentación y maceración

Inicialmente a 20°C dejándolo subir en la fase final del proceso a una temperatura no superior a 30°C. La maceración duró aproximadamente 20 días.

Maloláctica

Fermentación Maloláctica en barrica.

Etiqueta

Dibujo del artista Marcel Dzama.

Nº total botellas

3000 (0,75 l.)
100 (Magnum 1,5 l.)

Salida al mercado

26 de Mayo

PVP recomendado

27 euros

Viñas

Finca: Son Roig (1,2 ha)

Variedades: Cabernet.

Portainjerto: 161-49.

Nombre del viticultor: Magdalena Nadal y Antoni Llabrés de can Verdura.

Suelo: Arcillocalcáreo con abundante canto rodado en la superficie.

Poda: cordón doble royat. El suelo es arcillocalcáreo con presencia importante de canto rodado.

Marco de plantación: 2,40 x 1,40m.

Edad del viñedo: 21 años aprox.

Situación: Municipio de Binissalem, latitud norte y altitud de 139 metros del nivel del mar y a 22Km de la capital de la isla.

Climatología: El clima es benigno, mediterráneo, de veranos secos y cálidos y suaves inviernos, con algo más de 500 mm. de precipitaciones anuales y una buena insolación.

Comentario especial: Son Roig es una finca de rendimientos bajos y debido a su microclima poco húmedo prácticamente no son necesarios tratamientos fitosanitarios.

Finca: Es Puput (0,7 ha)

Variedad: Callet.

Portainjerto: Rupestris de Lot.

Nombre del viticultor:

Antoni Caldenty.

Suelo: Franco-arcilloso (arenas 35,2%, limo 31%, arcilla 3,8%) con abundante óxido férrico, se la conoce popularmente con el nombre de "Call vermell" por su coloración rojiza.

Poda: Vaso.

Marco de plantación: 2,10 x 1m.

Edad del viñedo: 45 años aprox.

Situación: Termino municipal de Felanitx (50Km. sudeste de Palma y a 10Km. de la costa) altitud de 120m. del nivel del mar.

Climatología: Mediterráneo suave con precipitaciones de 400-450mm.

Comentario especial: Típica viña vieja de callet en suelo de "Call vermell" (óxido férrico) y con rendimientos bajos.

1a. volta, 168 / Puigverd
07200 Felanitx
Mallorca / Spain

www.4kilos.com

971 580 523

