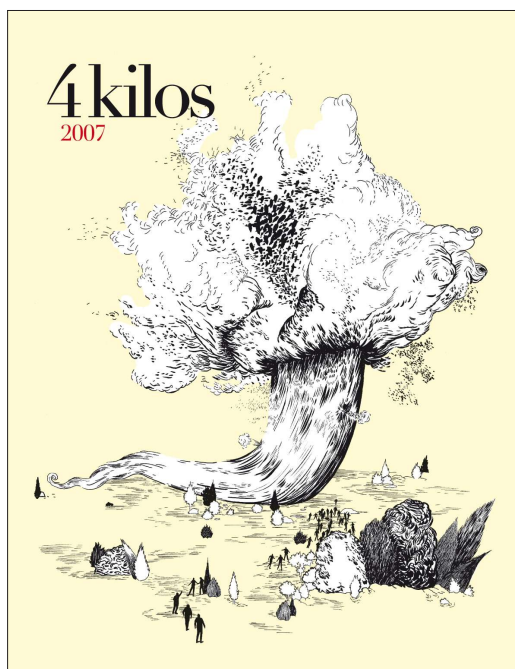


# 4kilos

2007



## 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 2007

## Tipo de uva

40% Callet y Fogoneu,  
10% Merlot,  
50% Cabernet

## Graduación

14'5% vol.

## Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

## Tiempo de crianza

14 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 80% se realizó en depósitos de acero inoxidable y 20% en barricas de 225 y 500 l.

## Temperatura de fermentación y maceración

Distinta para cada variedad. Si llegar a sobrepasar los 30°C y sin bajar de 20°C de temperatura. La maceración no supero para ninguna variedad más de 20 días.

## Maloláctica

En barrica de 225 l y en depósito de acero inoxidable.

## Climatología del año

Invierno suave con precipitaciones aproximadas a 200 mm. La primavera fue seca y gracias a ello no hubo ataques importantes de hongos. Verano con temperaturas medias que no superaron los 24°C, a finales de agosto se produjeron las tormentas de verano típicas del mediterráneo dejando unos 35 mm. Abundantes lluvias después de la vendimia, a finales de octubre.

## Etiqueta

Dibujo del artista Abdelkader Benchamma.

## Nº total botellas

10.000 (0,75 l)  
150 (Magnum 1,5 l)

## Salida al mercado

Abril

## PVP recomendado

27 euros

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

www.4kilos.com

971 580 523



## Viñas

**Cabernet:** Son Roig y Puig Verd

**Callet y Fogoneu:** Son Muda, Es Puput y Sa partió de Son Nadal

**Merlot:** Puig Verd

### Finca: Son Roig (1,2 ha)

**Varietal:** Cabernet

**Porta injerto:** 161-49

**Suelo:** arcillo calcáreo con abundante canto rodado.

**Nombre del viticultor:** Magdalena Nadal y Antoni Llabrés de Ca'n Verdura.

**Poda:** cordón doble royat

**Marco de plantación:** 2,40x1,40m.

**Edad del viñedo:** 21 años.

**Situación:** municipio de Binissalem. Latitud Norte y altitud de 139m del nivel del mar y a 22 km de la capital de la isla.

**Climatología:** el clima es benigno, mediterráneo, de veranos secos y cálidos. Precipitaciones de 500mm

**Comentario especial:** esta viña aporta fuerza y estructura, sensaciones balsámicas y notas animales. La uvas de esta tierra en boca son tánicas y corpulentas.

### Finca: Es Puput (0,7 ha)

**Varietal:** Callet

**Porta injerto:** Ripustris de Lot.

**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.

**Nombre del viticultor:** Antonio Caldentey

**Poda:** vaso

**Marco de plantación:** 2,10x1m

**Edad del viñedo:** 45 años Aprox.

**Situación:** termino municipal de Felanitx y a 10 Km. de la costa. Altitud de 120m al nivel del mar.

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

**Comentario especial:** típica viña vieja de callet en suelo de Call vermell y con rendimientos bajos.

### Finca: Sa partió de Son Nadal (0,5 ha)

**Varietal:** 80% Fogoneu francés y 20% Callet

**Porta injerto:** R-110 ,16149 C

**Suelo:** Franco-arcilloso, call vermell

**Nombre del viticultor:** Mónica Ordàs

**Poda:** Vaso

**Marco de plantación:** 2,2x1m

**Edad del viñedo:** 40 años aprox.

**Situación:** Termino municipal de Felanitx. Altitud 108m.

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

**Comentario especial:** La uva fogones francés madura muy bien en esta viña, aportando originalidad en forma de sensaciones florales y grasa en la boca. Índice de polifenoles bajo.

### Finca: Es Puig Verd (5 ha)

**Varietal:** 60% Cabernet y 40% Merlot

**Porta injerto:** 41-B y R-110

**Suelo:** franco-arcilloso (33% arcilla, 30% arenas, 30% limos). Call vermell

**Nombre del viticultor:** Mónica Ordàs

**Poda:** cordón doble royat.

**Marco de plantación:** 2,50x1 m.

**Edad del viñedo:** 15 años aprox.

**Situación:** termino municipal de Felanitx (50km sudeste de Palma y a 10km de la costa) a 112m del nivel del mar.

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

**Comentario especial:** uva muy concentrada, frutosa y con alto contenido polifenólico.

### Finca: Son Muda (0,7 ha)

**Varietal:** 80% Callet, 10% Fogoneu Mallorquín y 10% Manto negro.

**Porta injerto:** R-110 ,16149 C

**Suelo:** franco-arcilloso (33% arcilla, 30% arenas, 30% limos). Call vermell

**Nombre del viticultor:** Tofol Ballester

**Poda:** vaso

**Marco de plantación:** 2,1x1m

**Edad del viñedo:** 45 años aprox.

**Situación:** termino municipal de Felanitx a 108m del nivel del mar.

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

**Comentario especial:** el Callet de esta viña, suele ser por regla general muy frutoso y floral, con algo de mineralizad, sobre todo fósforo. Índice de polifenólicos bajo propio de los callets

