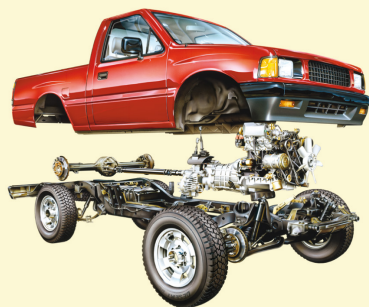


4kilos

2008

4kilos

2008



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 2008

Tipo de uva

50% Callet
40% Cabernet
10% Merlot

Graduación

14'1% 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 supere 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 pocas precipitaciones. En primavera las precipitaciones llegaron a alcanzar hasta 196 mm provocando un buen crecimiento vegetativo y ataques fúngicos. Verano seco sin superar las temperaturas medias de 25°C, en consecuencia se obtuvo una buena maduración de piel y pulpa. Después de vendimia lluvia abundante.

Etiqueta

Dibujo del artista Kevin Hulsey

Nº total botellas

13.000 (0,75 l)
300 (Magnum 1,5 l)

Salida al mercado

Finales de marzo de 2010

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)

Variedad: 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)

Variedad: Callet

Porta injerto: Rupestris 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)

Variedad: 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)

Variedad: 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)

Variedad: 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

