

4kilos

2009

4kilos

2009



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 2009

Tipo de uva

60% Callet
30% Cabernet
10% Syrah

Graduación

14% 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. Sin 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. Primavera con temperaturas medias entre 13-14°C y una pluviometría de 134,5 l/m². Junio, julio y agosto sin lluvias. A finales de Septiembre se registraron lluvias de 300 l/m².

Etiqueta

Dibujo del dibujante Martí

Nº total botellas

14.000 (0,75 l.)
300 (Magnum 1,5 l.)

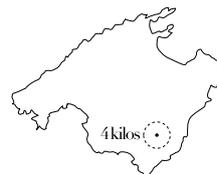
Salida al mercado

Finales de marzo de 2011

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

www.4kilos.com

971 580 523



Viñas

Cabernet: Son Roig

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

Syrah: Son Net

Finca: Son Roig (1,2 ha.)

Varietad: 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: 2,40 x 1,40 m.

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 500 mm.

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.)

Varietad: 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: 2,10 x 1 m.

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.)

Varietad: 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: 2,2 x 1m.

Edad del viñedo: 40 años aprox.

Situación: Termino municipal de Felanitx. Altitud 108 m.

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

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

Finca: Son Muda (0,7 ha.)

Varietad: 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: 2,1 x 1 m.

Edad del viñedo: 45 años aprox.

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

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

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

Fincas: Albocasser (3 ha.)

Varietades: Callet, Manto negro y Fogoneu.

Portainjerto: R-110.

Nombre del viticultor: Mònica Cubel.

Suelo: Franco-arcilloso con abundante óxido férrico, se la conoce popularmente con el nombre de "Call vermell" por su coloración rojiza.

Poda: vaso.

Marco de plantación: 2.30 x 1 m.

Edad del viñedo: 40 años aprox.

Situación: Termino municipal de Felanitx, altitud de 180m. del nivel del mar.

Fincas: Son Net (3 ha.)

Varietades: Syrah.

Portainjerto: R-110.

Nombre del viticultor: Antonia Fiol Rosselló.

Suelo: Franco-arcilloso con abundante óxido férrico, se la conoce popularmente con el nombre de "Call vermell" por su coloración rojiza.

Poda: Guyot doble.

Marco de plantación: 2,50 x 1,20 m.

Edad del viñedo: 10 años aprox.

Situación: Termino municipal de Sta María, altitud de 200m. del nivel del mar.

