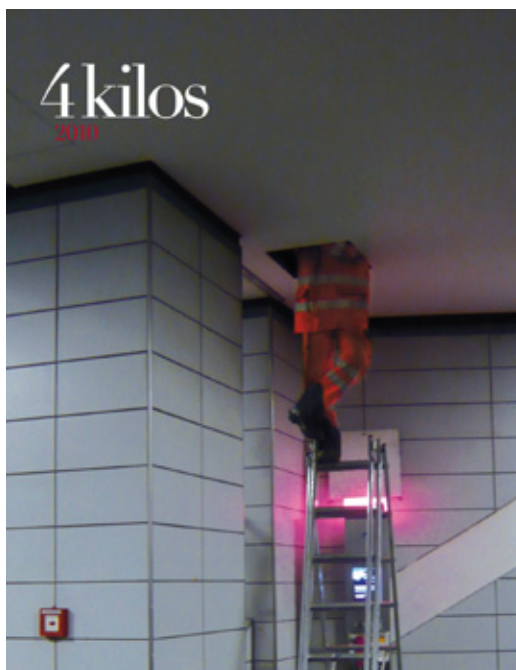


# 4kilos

2010



## 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 2010

## Tipo de uva

70% Callet  
20% 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/m<sup>2</sup>. Junio, julio y agosto sin lluvias. A finales de Septiembre se registraron lluvias de 300 l/m<sup>2</sup>.

## Etiqueta

Fotografía y vídeos de Black Tulip

## Nº total botellas

16.000 (0,75 l)  
300 (Magnum 1,5 l)

## Salida al mercado

Principios Mayo de 2012

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.)**

**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:** 2,40 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.)**

**Varietal:** Callet.

**Porta injerto:** Rupestris de Lot.

**Suelo:** Franco-arcilloso (arenas 35,2%, limo 31%, arcilla 3,8) con abundante óxido ferrico, se la conoce popularmente con

el nombre de "Call vermell" por su coloración rojiza.

**Nombre del viticultor:** Antonio Caldenty.

**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.)**

**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:** 2,2 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.

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

www.4kilos.com

971 580 523

Índice de polifenoles bajo.

### **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:** 2,1 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.)**

**Varietales:** 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.)**

**Varietales:** 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 Maria, altitud de 200m. del nivel del mar.

