

GRIMALT CABALLERO



GRIMALT CABALLERO

Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

Socios

Francesc Grimalt
Sergio Caballero

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del proyecto

Hemos llegado a la conclusión que "menos es más" y que las cosas sencillas tienen un proceso largo y complejo, fruto de un análisis del suelo, microclima y variedades.

Grimalt Caballero es la manera personal de entender la variedad local Callet, en la versión más directa y femenina después de una vinificación con la mínima intervención.

Nombre del vino y cosecha

Grimalt Caballero 2010

Tipo de uva

90% Callet
10% Fogoneu

Graduación

14% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

14 meses en barrica nueva de 225l.

Tipo de barrica

Roble francés Allier.

Viticultura

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

Vinificación

Selección manual de la uva dentro de bota de 225l. uva junto con raspón.

Temperatura de fermentación y maceración

Sin llegar a sobrepasar los 30°C y sin bajar de 20°C de temperatura. La maceración no superó más de 20 días.

Maloláctica

En barrica de 225l.

Climatología del año

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

Nº total botellas

1.000 de 0,75cl

Salida al mercado

Diciembre 2012

Vías

Finca: Viña Petita (0,34 ha)

Variedad: 40% Fogoneu Francés y 60% de Callet

Porta injerto: R-110, 16149 C.

Suelo: franco arcilloso, call vermell.

Suelos profundos.

Nombre de la viticultura: Mònica Ordàs.

Poda: vaso

Edad del viñedo: 40 años aprox.

Marco de plantación: 2,2 x 1m.

Situación: Termino municipal de Felanitx.

Altitud: 108m.

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: Viña Ermassos (0,6 ha)

Variedad: 90% Callet, 10% Fogoneu y Manto negro.

Porta injerto: R-110, 16149 C.

Suelo: franco arcilloso, call vermell.

Suelos poco profundos.

Nombre del Viticultor: Tófol de la Cova.

Poda: vaso

Edad del viñedo: 50 años aprox.

Marco de plantación: 2,2 x 1m.

Situación: Término municipal de Felanitx.

Altitud: 100m.

Comentario especial: la uva callet da sensaciones de violeta y mineralidad, sobre todo de fósforo. Vinos con frescura y con una morfología femenina.

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

www.4kilos.com

971 580 523

