

# Gallinas & Focas



## Origen del proyecto

Gallinas & Focas es un vino con un alto contenido humano fruto de la colaboración de amadip.esment y 4kilos Vinícola.

amadip.esment es una organización para que las personas con discapacidad intelectual y sus familias disfruten y mejoren su calidad de vida y dispongan de las mismas oportunidades que todos los ciudadanos. Los miembros de amadip.esment participan activamente en todo el proceso de creación del vino siendo los principales protagonistas de este proyecto.

En agosto de 2006 nace el proyecto "4Kilos Vinícola" –en Mallorca– de la mano de Francesc Grimalt y Sergio Caballero. Francesc Grimalt es enólogo y antiguo socio y director técnico de la Bodega Ànima Negra en Mallorca y es conocido por haber recuperado la variedad autóctona callet en el panorama vinícola Balear. Sergio Caballero es músico, socio fundador y codirector del festival de música avanzada y arte multimedia SÓNAR, del que es responsable de su imagen.

El nombre de "4Kilos" proviene de la inversión inicial en pesetas de sus dos socios (es decir, 4 millones de pesetas). De esta manera querían demostrar que la elaboración de un buen vino no depende de un gran esfuerzo económico, sino de una ambición por la calidad y una pasión por el producto.

## Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

## Socios

amadip.esment y 4 Kilos Vinícola

## Enólogo

Francesc Grimalt

## Origen del nombre del vino

Gallinas & Focas es el resultado de una tormenta de ideas (brainstorming) realizada por miembros de amadip.esment para dar nombre al vino. Cuando se les preguntó porqué habían escogido dicho nombre su respuesta fue clara: las gallinas son divertidas y las focas aplauden. Al mismo tiempo se les pidió que realizaran dibujos de gallinas y focas que posteriormente servirían para ilustrar la etiqueta del vino.

## Nombre del vino y cosecha

Gallinas y Focas 2009

## Tipo de uva

50% Manto Negro  
50% Syrah

## Graduación

14% vol.

## Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

## Tiempo de crianza

15 meses

## Tipos de bodega

Barricas nuevas de roble francés Allier.  
Tostado medio y medio plus de 500 litros

## 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

En la fermentación sin llegar a los 20°C de temperatura. Maceró durante 20-25 días.

## Maloláctica

En barrica de 500 litros

## 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

Dibujos de miembros de amadip.esment

## Nº total botellas

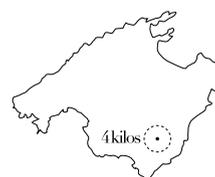
6.300 (0,75 l.)  
300 (Magnum 1,5 l.)

## Salida al mercado

Septiembre 2011

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

www.4kilos.com  
971 580 523



# Gallinas & Focas

## Viñas

Manto negro: Son Roig  
Syrah: Es vinyaret

## Finca: Son Roig (0,5 ha)

**Variedad:** Manto Negro.

**Porta injerto:** 161-49.

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

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

**Poda:** vaso.

**Marco de plantación:** 2,40 x 1,40 m.

**Edad del viñedo:** 25 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:** es un lugar ideal para el manto negro porque es una tierra con capacidad de drenaje y no realiza grandes producciones lo que favorece el equilibrio entre cantidades de azúcares i maduración polifenólica que a menudo es difícil conseguir con esta variedad.

## Fincas: Es Vinyaret (0,7 ha)

**Variedades:** 100% Syrah.

**Portainjerto:** R-110.

**Nombre del viticultor:** Arnaldo Coll.

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

**Poda:** Royat cordón doble.

Marco de plantación: 2,40 x 1,20m.

Edad del viñedo: 10 años aprox.

**Situación:** Termino municipal de Sta. Maria (20Km. nordeste de Palma al pie de la sierra de Tramuntana) altitud de 200m. del nivel del mar.

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

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

www.4kilos.com  
971 588 523

