

12 VOLTS

Bodega: 4 Kilos

Zona: V.T. de Mallorca

Variedades: Callet, Syrah, Cabernet y Merlot

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

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

Elaboración:

Selección manual de la uva. Macera y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Realiza la fermentación maloláctica en acero inoxidable y posteriormente envejece durante 12 meses en tres tipos de barricas: 40% por *foudre* de 3.000L, 30% barrica de 225L americano de 1º año y 30% barrica de 225L americano de 2º año

¿Qué esperar de este vino?

Un vino que conecta con el sistema nervioso y recarga las baterías. Suave, afrutado y balsámico.



Maridajes:

Embutidos, Pescado azul, Platos especiados, Quesos blandos, Carnes rojas, Carnes blancas

Tª de servicio recomendada:

15-17°C

4 KILOS VINICOLA

Diseminado Primera Volta, 168, 07200 Felanitx, Mallorca, Islas Baleares
www.4kilos.com

4 KILOS

Esta bodega mallorquina nace con un objetivo muy claro: elaborar vinos que reflejen la fuerza y esencia de las uvas autóctonas y los matices de esta tierra de cultivo, pero con un enfoque diferente al que estamos acostumbrados. Es en un pequeño garaje y con unos pocos kilos de una uva de máxima calidad, el conocido enólogo Francesc Grimalt y su amigo Sergio Caballero elaboraron la que sería su primera producción vinícola, 4 kilos 2006.

Las viñas de la bodega 4 kilos están repartidas por diferentes municipios del sur y el norte de Mallorca, siendo esta la razón por la que no pueden pertenecer a una denominación de origen concreta. La gran parte de las cepas, tanto de vino tinto como de vinos blancos, están cultivadas en lo que llaman suelos de "cal vermell", franco-arcillosos con gran cantidad de óxido férrico, el típico y tradicional de la zona.

El concepción de bodega y viticultura para 4 kilos vinícola va más allá del vino, priorizando el conjunto cepa-suelo-clima-viticultor y apostando por un trabajo racional y respetuoso con el medio. Por ello, intentan utilizar los productos más ecológicos posibles, así como técnicas tradicionales como la cobertura vegetal autóctona para mejorar la porosidad del terreno y la población microbiológica. Todo esto son los ingredientes de una uva autóctona de la máxima calidad que refleja la esencia del lugar.

