



12 VOLTS 2022

Bodega: 4 Kilos

Zona: V.T. Mallorca

Variedad: Callet, Fogones, Syrah y Cabernet Sauvignon

Alc: 12% Vol.

Viñedos:

Viñedos de cultivo ecológico, situados en diferentes zonas de Mallorca, lo que permite obtener una mayor complejidad en el vino. La vendimia es manual y se seleccionan los mejores racimos en bodega.

Elaboración:

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, respetando la identidad del terroir. Posteriormente, el vino envejece durante 9 meses en barricas de roble francés, logrando un perfecto equilibrio entre la fruta y la crianza.

¿Qué esperar de este vino?

Color rojo picota, ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas intensos de frutas rojas y negras maduras. Acidez vibrante y taninos sedosos.



Maridajes:

Carnes rojas, guisos, platos de caza, quesos curados y embutidos ibéricos.

Tª de servicio recomendada:

14/16°C

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.

