

4kilos 12 Volts (2015)

IDENTIDAD

Bodega	4kilos
Nombre	12 Volts
Año	2015
Uvas	Callet (100 %)
Ubicación	España > Baleares > Mallorca
Categoría	Vino Tinto
Precio	16,35 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

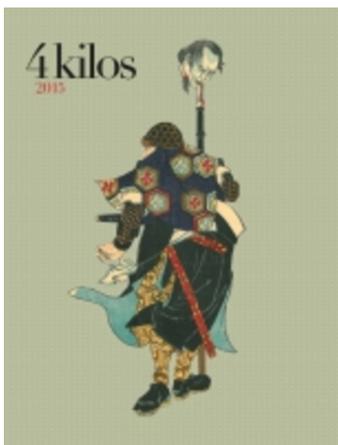
Info. sobre	Selección manual de la uva. El 50% se realizó en depósitos de acero inoxidable y 50% en tinas de madera de 2500 l Maloláctica En barrica de 225 l. y en depósito de acero inoxidable o en barrica de 600 l.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Las viñas se encuentran situadas en distintos municipios al sur y al norte de Mallorca, motivo por el cual no pertenecen a ninguna D.O. Las cepas, están plantadas en su mayoría en suelos de "Call Vermell", nombre popular para denominar los suelos franco-arcillosos con abundante óxido férrico. Las variedades que cultivan son Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu francés, Merlot, Monastrell y Syrah.
Tierra	Climatología del año Primavera cálida y seca con una pluviometría 12 l/m. Verano típico pero con 50 l/m en agosto que aumentaron el rendimiento pero sin peligrar la calidad sanitaria. Otoño lluvioso temperaturas medias en el mes de septiembre de 21°C

REFERENCIAS

Web 4kilos.com



COMENTARIO

Comentario En agosto del 2006, Francesc Grimalt y Sergio Caballero crean en Mallorca "4Kilos Vinícola", una empresa dedicada a elaborar vinos que reflejen la fuerza de la uva y sus matices, pero con un enfoque y presentación diferentes.

Francesc Grimalt es enólogo y antiguo socio/técnico de la bodega Anima Negra en Mallorca. Él es conocido principalmente por haber rescatado la variedad autóctona de la uva Callet, en el panorama vinícola Balear. Sergio Caballero es músico, socio fundador y co-director del festival de música avanzada y arte multimedia SÓNAR, del cual es responsable de su imagen.

A finales de septiembre de 2006, en el garaje de un amigo viticultor y con pocos medios pero con una gran uva, elaboraron su primera producción vinícola: "4Kilos 2006". La fermentación y maceración del vino se realizó en depósitos refrigeradores de leche que, gracias a su forma, generaron una gran superficie de contacto piel-mosto. El restante 50% se elaboró en barricas abiertas de 225l. El vino tuvo una crianza en barrica nueva de roble francés de catorce meses y su salida al mercado se realizó a finales de mayo de 2008.

En 2007 junto a Apolonia Viticultors (sociedad agraria balear) reconvirtieron en una pequeña bodega un antiguo establo de ovejas situado en las afueras de Felanitx. Allí pudieron realizar la cosecha de "4Kilos 2007" y su nuevo proyecto: "12Volts 2007", que tras 12 meses en barrica saldrá al mercado a finales de 2008.

El nombre de "4Kilos" proviene de la inversión inicial en pesetas de sus dos socios, es decir: 4 millones de pesetas. 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. 4Kilos es su firma inconfundible y una declaración de principios.

CATAS (1)

Fecha	22 de noviembre de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	92.0
Visual	Rojo picota, capa media baja, limpio y brillante
Olfato	Intensidad media, aromas a pan recién hecho, fruta roja madura, Mora y grosella
Boca	Entrada agradable, buena acidez y taninos aún presentes, le falta algo de botella. En el paso aparecen notas de frutos rojos maduros, bollería. Sensación final de vino equilibrado y redondo.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/11/17	Consumido		

