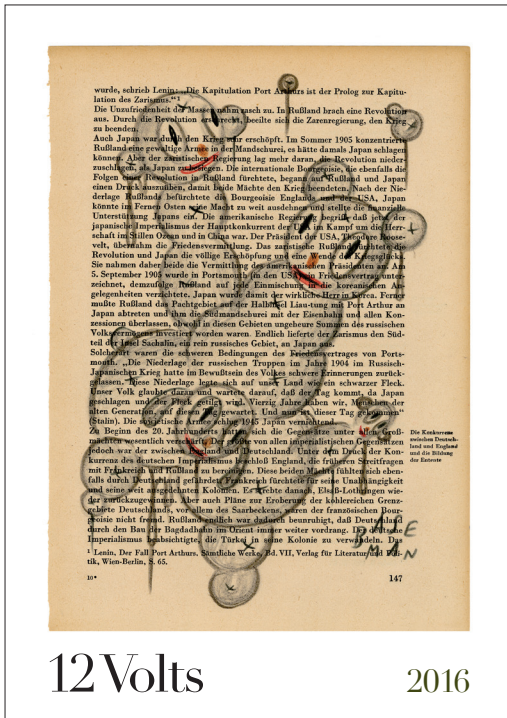


# 12 Volts

2016



## Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

## Socios

Francesc Grimalt  
Sergio Caballero

## Enólogo

Francesc Grimalt

## Origen del nombre del vino

12 Volts funciona como acumulador de energía.

Es un vino que conecta con el sistema nervioso y recarga las baterías. Esta transformación propia de la energía, es el origen del nombre 12 Volts.

## Nombre del vino y cosecha

12 Volts 2016

## Tipo de uva

Callet y fogoneu 60%  
Syrah 20%  
Cabernet 10%  
Merlot 10%

## Graduación

13% vol.

## Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

## Tiempo de crianza

9 meses

## Tipos de barrica

40% por Foudre de 3.000L  
30% Barrica de 225L francés de 2º año  
30% Barrica de 225L francés de 3º año

## 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. 12 Volts maceró y fermentó en depósitos de acero inoxidable.

## Temperatura de fermentación y maceración

Inicialmente a 20°C dejándolo subir en la fase final del proceso a una temperatura no superior a 28°C. La maceración duró aproximadamente 20 días

## Comentario especial

El 2016 tuvo un invierno inusualmente suave y seco que provocó la desaparición de la cobertura vegetal. Inicio de las lluvias en febrero dando reservas hídricas a las plantas para su proceso fisiológico. Primavera lluviosa que hizo evolucionar el año con normalidad. Verano sin lluvias, en setiembre cayeron 92 L/m<sup>3</sup> que no afectaron a la calidad de la vendimia, con una maduración correcta y habitual.

## Maloláctica

Se realizó en depósito de acero inoxidable.

## Etiqueta

Dibujo de Gary Baseman

## Nº total botellas

50.000 (0,75 l.)  
600 (Magnum 1,5 l.)

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

www.4kilos.com  
971 580 523

