

GRIMALT CABALLERO



GRIMALT CABALLERO

Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

Socios

Francesc Grimalt
Sergio Caballero

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del proyecto

Hemos llegado a la conclusión que "menos es más" y que las cosas sencillas tienen un proceso largo y complejo, fruto de un análisis del suelo, microclima y variedades.

Grimalt Caballero es la manera personal de entender la variedad local Callet, en la versión más directa y femenina después de una vinificación con la mínima intervención.

Nombre del vino y cosecha

Grimalt Caballero 2012

Tipo de uva

90% Callet
10% Fogoneu

Graduación

13% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

14 meses en bodega nueva de 600 l.

Tipo de bodega

Roble francés Allier.

Viticultura

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

Vinificación

Selección manual de la uva dentro de bota de 225l, a diferencia de la vendimia anterior vinificamos sin raspón debido a las condiciones estructurales de la uva.

Temperatura de fermentación y maceración

Sin llegar a sobrepasar los 30°C y sin bajar de 20°C de temperatura. La maceración no superó más de 20 días.

Maloláctica

En bodega de 600 l.

Climatología del año

Temperaturas medias ligeramente superiores al año anterior. Verano seco, con 23 l/m² en septiembre que no alteró

la maduración. Una vez realizada la vendimia cayeron 125 l/m². En líneas generales un año parecido al 2011

Nº total botellas

1.000 de 0,75cl

Salida al mercado

Diciembre 2014

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

www.4kilos.com

971 580 523

Vías

Finca: Viña Petita (0,34 ha)

Varietal: 40% Fogoneu Francés y 60% de Callet

Porta injerto: R-110, 16149 C.

Suelo: franco arcilloso, call vermell.

Suelos profundos.

Nombre de la viticultura: Mònica Ordàs.

Poda: vaso

Edad del viñedo: 40 años aprox.

Marco de plantación: 2,2 x 1m.

Situación: Término municipal de Felanitx.

Altitud: 108m.

Comentario especial: la uva fogoneu francés madura muy bien en esta viña, aportando originalidad en forma de sensaciones florales y grasa en la boca. Índice de polifenoles bajo.

Finca: Viña Ermassos (0,6 ha)

Varietal: 90% Callet, 10% Fogoneu y Manto negro.

Porta injerto: R-110, 16149 C.

Suelo: franco arcilloso, call vermell.

Suelos poco profundos.

Nombre del Viticultor: Tófol de la Cova.

Poda: vaso

Edad del viñedo: 50 años aprox.

Marco de plantación: 2,2 x 1m.

Situación: Término municipal de Felanitx.

Altitud: 100m.

Comentario especial: la uva callet da sensaciones de violeta y mineralidad, sobre todo de fósforo. Vinos con frescura y con una morfología femenina.

