



Grimalt Caballero 2016 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 10.00

Robe couleur rubis intense. Le nez révèle des fruits rouges et des notes terreuses épicées et minérales. Le palais ample et souple est soutenu par des tannins accrocheurs et par une acidité à la structure délicate. La diversité aromatique exceptionnelle se confirme en bouche et s'accompagne de la complexité et de la longueur d'un vin haut de gamme. Un incontournable pour les adeptes de vins originaux. Potentiel de garde considérable!

Producteur	4kilos vinícola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la tierra de Mallorca
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	15° - 16°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Callet, Fogoneu
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	7201216
Accord mets et vins	Plats mijotés, Grillades, Gibier



Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en foudres neuves de 600 litres pendant 14 mois. Le millésime 2016 a été retenu à la cave pour montrer le potentiel de garde de ce vin et ne sera commercialisé qu'en 2022.

Terroir

Les raisins utilisés pour le Grimalt Caballero proviennent de deux petites parcelles. Les vignes ont été plantées il y a plus de 60 ans et poussent ici sur des sols rouges argileux et calcaires.

Histoire





Lorsque Francesc Grimalt et Sergio Caballero ont fondé leur propre domaine viticole en 2006, ils y ont chacun injecté quatre millions de pesetas («4 kilos»), ce qui a donné le nom 4 Kilos au domaine. Afin de rendre le monde viticole de Majorque un peu plus varié, le vigneron culte et directeur technique de la Bodega Anima Negra, Francesc Grimalt, a apporté toute son expertise et sa passion. En même temps, Sergio Caballero a insufflé la note musicale unique aux vins 4 Kilos.

