4Kilos 2019

Couleur rouge rubis. Nez aromatique et frais, avec une minéralité prononcée et des notes de cerises rouges, de framboises et d'herbes méditerranéennes. En bouche, beaucoup de fraîcheur, de légèreté et des arômes intenses et complexes. Un millésime extrêmement élégant, vinifié exclusivement avec le cépage autochtone Callet.

Producteur	4kilos vinícola
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la tierra de Mallorca
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2019
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2029
Cépages	Callet
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	7200819
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Bœuf

Vinification

Vinifié à 50% en cuve d'acier et à 50% en fûts de bois de 2500 litres. Élevé ensuite pendant 12 mois en fûts de bois français neufs de 600 litres.

Terroir

Le vignoble naturel s'étend aujourd'hui sur 40 hectares. Le domaine se concentre principalement sur les cépages locaux.

Histoire

Lorsque Francesc Grimalt et Sergio Caballero ont créé leur propre domaine viticole en 2006, ils ont apporté chacun quatre millions de pesetas ("4 kilos"), posant ainsi la première pierre du nom actuel du domaine. Afin de diversifier un peu plus le monde du vin à Majorque, le vigneron culte et directeur technique de la Bodega Anima Negra Francesc Grimalt a apporté toute son expertise et sa passion. Parallèlement, Sergio Caballero apporte une touche musicale unique aux vins de 4 kilos.