



4Kilos 2022

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Colore rosso rubino. Al naso è aromatico e fresco, con spiccata mineralità e note di ciliegie rosse, lamponi ed erbe mediterranee. Al palato, tanta freschezza, leggerezza e sapori intensi e complessi. Un'annata estremamente elegante, vinificata esclusivamente con il vitigno autoctono Callet.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | 4kilos vinícola |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Vino de la tierra de Mallorca |
| Classificazione | Tinto Cosecha |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2032 |
| Vitigni | Callet |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico |
| Numero articolo | 7200722 |
| Adatto a | Manzo, Selvaggina, Formaggi stagionati |
| Valutazioni | Robert Parker 97/100 |



Vinificazione

Vinificato per il 50% in vasche d'acciaio e per il 50% in botti di legno da 2500 litri. Successivamente invecchiato per 12 mesi in botti di legno nuove francesi da 600 litri.

Terroir

I vigneti naturali sono cresciuti fino a 40 ettari. L'azienda si concentra principalmente sulle varietà autoctone. Le viti crescono sui cosiddetti terreni "Call Vermell", che significa terra rossa. Si tratta di terreni argillosi con un'alta percentuale di ossido di ferro.

Storia





Quando Francesc Grimalt e Sergio Caballero fondarono la loro cantina nel 2006, apportarono ciascuno quattro milioni di pesetas ("4 chili"), gettando le basi per il nome attuale dell'azienda. Per aggiungere un po' di diversità al mondo del vino di Maiorca, l'enologo di culto e direttore tecnico della Bodega Anima Negra Francesc Grimalt ha apportato molta esperienza e passione. Allo stesso tempo, Sergio Caballero fornisce un tocco musicale unico ai vini 4-Kilos.

