



## Grimalt Caballero 2020 (Cassetta in legno da 1)

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Rosso rubino scuro. Al naso sprigiona frutti rossi con note minerali e terrose-speziate. Al palato è ampio e morbido, attraversato da tannini avvolgenti e da una delicata acidità. La singolare varietà aromatica si conferma al palato con la complessità e la lunghezza di un vino della massima eccellenza. Un must per gli amanti dei vini insoliti. Enorme potenziale di invecchiamento.

Produttore	4kilos vinícola
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de la tierra de Mallorca
Classificazione	Tinto Cosecha
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 16°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Callet, Fogoneu
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	7201220
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Selvaggina
Valutazioni	Robert Parker 97/100

### Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in foudre nuove da 600 litri per 14 mesi. Il vino al suo stato naturale e non filtrato è stato imbottigliato in soli 1'000 esemplari.

