



4Kilos 2022

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



CASA del VINO



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.

