

DRINKS.

4 Kilos Vinícola Mallorca 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799718
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Mallorca
Embouteilleur	4 kilos Vinícola, Diseminado Primera Volta 168, 07200 Felanitx, Majorque, Espagne
Marque	4 kilos
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	souple, rond et plein avec des cerises noires, des myrtilles, des groseilles, du cuir, des notes grillées ainsi que des herbes méditerranéennes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Callet
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	volaille, veau et bœuf, pizzas & pâtes
-------------------	--

Description

L'œnologue Francesc Grimalt et le musicien Sergio Caballero ont fondé en 2006 leur propre entreprise vinicole appelée 4Kilos Vinícola. Le nom reflète l'investissement initial très modéré de 4 millions de pesetas, soit l'équivalent de 24000 euros. Ils ont installé leur cave peu de temps après dans une bergerie transformée à l'extérieur de Felanitx, à l'est de l'île de Majorque, aux Baléares. C'est là qu'ils ont créé pour la première fois leur vin millésimé certifié biologique à partir du cépage autochtone Callet, orné d'une photo de Biel Capllonch. Comme le raisin provient de différentes régions de Majorque, le vin ne porte pas d'appellation d'origine protégée. Le moût a été fermenté à 50% dans des récipients en acier inoxydable et à 50% dans des cuves en bois à des températures contrôlées de 30°C maximum. Après la fermentation malolactique, le vin a été conservé pendant 14 mois en barriques de 600 litres de chêne français toastées. Le potentiel de garde est d'environ dix ans.