



## 4Kilos 2018

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 7.67

Robe rubis. Frais et aromatique, le nez se distingue par une minéralité marquée et des notes de cerise rouge, de framboise et d'herbes méditerranéennes. Beaucoup de fraîcheur et de légèreté en bouche, avec des arômes intenses et complexes. Un millésime des plus élégants produit exclusivement à partir de callet, un cépage autochtone.

Producteur	4kilos vinícola
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Vino de la tierra de Mallorca
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Callet
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	7200818
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 96/100



### Vinification

Vinifié à 50% en cuves en acier et à 50% dans des fûts de bois de 2500 litres. Elevé ensuite pendant 12 mois dans des fûts en chêne français neufs de 600 litres. Seules 16 000 bouteilles ont été produites.

