



4Kilos 2022

Couleur rouge rubis. Nez aromatique et frais, avec une minéralité prononcée et des notes de cerises rouges, de framboises et d'herbes méditerranéennes. En bouche, beaucoup de fraîcheur, de légèreté et des arômes intenses et complexes. Un millésime extrêmement élégant, vinifié exclusivement avec le cépage autochtone Callet.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Producteur | 4kilos vinícola |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Vino de la tierra de Mallorca |
| Appellation | Tinto Cosecha |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2032 |
| Cépages | Callet |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 7200722 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Gibier, Fromage affiné |
| Avis | Robert Parker 97/100 |



Vinification

Vinifié à 50% en cuve d'acier et à 50% en fûts de bois de 2500 litres. Élevé ensuite pendant 12 mois en fûts de bois français neufs de 600 litres.

Terroir

Le vignoble naturel s'étend aujourd'hui sur 40 hectares. Le domaine se concentre principalement sur les cépages locaux.

Histoire





Lorsque Francesc Grimalt et Sergio Caballero ont créé leur propre domaine viticole en 2006, ils ont apporté chacun quatre millions de pesetas ("4 kilos"), posant ainsi la première pierre du nom actuel du domaine. Afin de diversifier un peu plus le monde du vin à Majorque, le vigneron culte et directeur technique de la Bodega Anima Negra Francesc Grimalt a apporté toute son expertise et sa passion. Parallèlement, Sergio Caballero apporte une touche musicale unique aux vins de 4 kilos.

