



Grimalt Caballero 2016 (Cassetta in legno da 1)

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 10.00

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	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 16°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Callet, Fogoneu
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	7201216
Adatto a	Brasati, Carne alla griglia, Selvaggina



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in foudre nuove da 600 litri per 14 mesi. L'annata 2016 è stata trattenuta in cantina per mostrare il potenziale di invecchiamento di questo vino e non è stata messa in commercio fino al 2022.

Terroir





Le uve del Grimalt Caballero provengono da due piccole parcelle. Le viti sono state piantate oltre 60 anni fa e crescono qui su terreni di argilla rossa e calcare.

Storia

Quando Francesc Grimalt e Sergio Caballero fondarono la propria tenuta nel 2006 investirono ciascuno quattro milioni di peseta («4 Kilos»), ponendo così le basi dell'attuale nome della vigna. Per rendere più sfaccettato il panorama enologico di Maiorca, il viticoltore di gran fama e direttore tecnico della Bodega Anima Negra, Francesc Grimalt, ci ha messo tutta la passione e competenze di cui disponeva. Nel frattempo Sergio Caballero assicura la nota musicale unica dei vini 4 Kilos.

