

12Volts

2009

Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

Socios

Sergio Caballero

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del nombre del vino

12 Volts funciona como acumulador de energía. Es un vino que conecta con el sistema nervioso y recarga las baterías. Esta transformación propia de la energía, es el origen del nombre 12 Volts.

Nombre del vino y cosecha

12 Volts 2009

Tipo de uva

40% Callet-Fogoneu
30% Syrah
20% Cabernet
10% Merlot

Graduación

13,7% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

12 meses

Tipos de barrica

40% Barricas nuevas de roble americano
30% Barricas de segundo año de roble francés.
30% Foudre 3000L de roble francés

Viticultura

Viticultura racional y mínima intervención.
Cobertura vegetal autóctona para potenciar la microbiología del suelo y en otoño la competencia hídrica.

Vinificación

Selección manual de la uva.

12 Volts maceró y fermentó en depósitos de acero inoxidable.

Temperatura de fermentación y maceración

Inicialmente a 20°C dejándolo subir en la fase final del proceso a una temperatura no superior a 28°C.

La maceración duró aproximadamente 20 días.

Maloláctica

Se realizó en depósito de acero inoxidable.

Etiqueta

Dibujo de Gary Baseman

Nº total botellas

40.000 (0,75 l.)
300 (Magnum 1,5 l.)

Salida al mercado

Noviembre 2010

1a. volta, 168 / Puigverd
07200 Felanitx
Mallorca / Spain

www.4kilos.com
971 580 523

