



Gallines & Foques

Les gallines són divertides i les foques aplaudeixen

Gallines i foques és un vi amb un alt contingut humà fruit de la col·laboració d'amadip.esment i 4kilos Vinícola

Gallinas & Focas

Las gallinas son divertidas y las focas aplauden

Gallinas y focas es un vino con un alto contenido humano fruto de la colaboración de amadip.esment y 4kilos Vinícola

Hens & Seals

The hens are funny and the seals clap their hands

Hens and Seals, a wine rich in human element, fruit of a collaboration between amadip.esment and 4kilos Vinícola





Origen del proyecto

Gallinas & Focas es un vino con un alto contenido humano fruto de la colaboración de amadip.esment y 4kilos Vinícola. amadip.esment es una organización para que personas con discapacidad intelectual y sus familias disfruten y mejoren su calidad de vida y dispongan de las mismas oportunidades que todos los ciudadanos. Los miembros de amadip.esment participan activamente en todo el proceso de creación del vino siendo los principales protagonistas de este proyecto.

Bodega

4 Kilos vinícola S.L.

Socios

amadip.esment y 4 Kilos Vinícola

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del nombre del vino

Gallinas & Focas es el resultado de una tormenta de ideas (brainstorming) realizada por miembros de amadip.esment para dar nombre al vino. Cuando se les preguntó por qué habían escogido dicho nombre su respuesta fue clara: las gallinas son divertidas y las focas aplauden. Al mismo tiempo se les pidió que realizaran dibujos de gallinas y focas que posteriormente servirían para ilustrar la etiqueta del vino.

Nombre del vino y cosecha

Gallinas y Focas 2011

Tipo de uva

80% Manto negro

20% Syrah

Graduación

14% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

15 meses

Tipos de bodega

Barricas de roble francés Allier.

Tostado medio y medio plus de 500 litros.

Foudre de 3000 litros.

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. El 80% se realizó en depósitos de acero inoxidable y 20% en barricas de 225 y 500 litros.

Temperatura de fermentación y maceración

En la fermentación sin llegar a los 20°C de temperatura. Maceró durante 20-25 días.

Maloláctica

En barrica de 500 l.

Climatología del año

Ciclo de maduración medio propiciado por un verano sin lluvias que llegó hasta octubre.

Uva con un estado sanitario excelente.

Produjo una buena maduración fenólica

en el Manto Negro.

Etiqueta

Dibujos de miembros de amadip.esment

Nº total botellas

20.000 (0,75 l.)

300 (Magnum 1,5 l.)

Salida al mercado

Septiembre 2013



www.gallinasyfocas.com