



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

Hens are funny and seals clap
Hens & Seals is a wine rich in human content, the fruit of a
collaboration between amadip.esment and 4kilos Vinícola



2012



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 porqué 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 2012

Tipo de uva

90% Manto negro

10% Syrah

Graduación

14% vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

18 meses

Tipos de bodega

Durante 12 meses en barricas de 500 litros de roble Allier.

Durante 6 meses en foudre de 4000 litros roure francés.

6 meses de crianza en botella.

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 70% se realizó en foudres de 4000 y 30% en barricas de 500 l.

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

Maloláctica

En bodega de 500 litros.

Climatología del año

Temperaturas medias ligeramente superiores al año anterior. Verano seco, con 23 l/m2 en septiembre que no alteró la maduración. Una vez realizada la vendimia cayeron 150 l/m2. En líneas generales un año parecido al 2011.

Etiqueta

Dibujos de miembros de amadip.esment.

Nº total botellas

25,000(0,75 l.)

600 (Magnum 1,5l.)

Salida al mercado

Noviembre 2014



www.gallinasyfocas.com