



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 and Seals, a wine with a large dose of human content, resulting from a collaboration between Amadip Esment and 4kilos Vinícola



2014



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

Bodega gallinas&focas

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 2014

Tipo de uva

90 % manto negro
10 % syrah

Graduación

13 % vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

18 meses

Tipos de barrica

Durante 12 meses en barricas de 500 litros de roble Allier.
Durante 6 meses en *foudre* de 4.000 litros de roble 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. Cultivo ecológico.

Vinificación

Selección manual de la uva. El 70 % se realizó en *foudres* de 4.000 y 30 % restante en barricas de 500 l.

Temperatura de fermentación y maceración

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

Maloláctica

En barrica de 500 litros.

Climatología del año

La pluviometría en primavera fue de 90 l/m². El viento, predominante del suroeste. No se produjeron ataques de hongos. Verano seco, con temperatura media de 22-24 grados. En junio y agosto las precipitaciones fueron de 24 l/m². Los vientos dominantes fueron de sur-suroeste y este-noroeste. No pusieron en peligro el estado sanitario de la uva y ayudaron al proceso de maduración. En septiembre la precipitación fue de 51,2 l/m², dando lugar a la graduación alcohólica, la acidez y los polifenoles habituales.

Etiqueta

Dibujos de miembros de Amadip Esment.

Total de botellas

14.400 (0,75 l)

Salida al mercado

Enero 2017





The origins of the project

Gallinas & Focas is a wine with a large dose of human content resulting from a collaboration between Amadip Esment and 4kilos Vinícola. Amadip Esment is an organisation for people with mental disabilities and their families to improve their quality of life and enjoy the same opportunities as the rest of us. The members of Amadip Esment are fully involved in the project and actively take part in the whole process of creating the wine.

Winery

Bodega gallinas&focas

Partners

Amadip Esment and 4 Kilos Vinícola

Oenologist

Francesc Grimalt

Origin of the wine's name

Gallinas & Focas came out of a brainstorming session among Amadip Esment's members to find a name for the wine. When asked why they'd chosen this name, their answer couldn't have been clearer: "gallinas" (hens) are fun and "focas" (seals) clap. They were also asked to provide drawings of hens and seals which would then be used to illustrate the wine label.

The wine's name and vintage

Gallinas y Focas 2014

Grape varieties

90% Manto Negro

10% Syrah

Alcohol content

13% vol.

Zone or Denomination of Origin

Vino de la Tierra, Mallorca

Ageing

18 months

Type of barrel

12 months in 500-litre Allier oak casks.

6 months in 4000-litre French oak vats.

6 months' ageing in the bottle.

Viticulture

Rational viticulture with minimal intervention. Native plant cover to enhance the soil's microbiology and competition for water in autumn. Organically grown.

Production

Grapes harvested by hand. 70% produced in 4000-litre wooden vats and 30% in 500-litre casks.

Fermentation temperature and maceration

Fermented below 20°C. Macerated for 20-25 days.

Malolactic fermentation

In 500-litre casks.

Weather conditions during the year

Rainfall in spring totalled 90 l/m² and the wind was predominantly from the southwest. There were no attacks of mould. A dry summer with an average temperature of 22-24 degrees. Rainfall in June and August totalled 24 l/m². The predominant wind was from the south-southwest and east-northwest, which did not jeopardise the health of the grapes and helped them to ripen. Rainfall in September was 51.2 l/m², resulting in the usual levels of alcohol, acidity and polyphenols.

Label

Drawings by members of Amadip Esment.

Total no. of bottles

14,400 (0.75 litres)

Available for sale

January 2017



www.gallinasyfocas.com