



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



2015



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 las 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

Gallinas & Focas

Socios

Amadio 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 2015

Tipo de uva

100% Manto negro

Graduación

14% 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 francés Allier. Durante 6 meses en fudre de 4000 litros 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 certificado.

Vinificación

Selección manual de la uva. El 70% se realizó en fudres 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 barrica de 500 litros.

Climatología del año

Primavera cálida y seca con una pluviometría de 37 l/m2
Verano típico, a finales de agosto se registró una pluviometría 70 litros que incrementó el rendimiento pero no afectó a la calidad sanitaria de la uva.
Otoño lluvioso con temperaturas medias en septiembre de 21°C.

Etiqueta

Dibujos de miembros de Amadip Esment

Nº total botellas

16.550 (0,75 l.)

Salida al mercado

Diciembre 2017

