

Tanuki Bob

Manto Negro



Negre 2014



www.gallinasyfocas.com

Tanuki Bob

Bodega

Bodega gallinas&focas

Socios

Amadip Esment y 4 Kilos Vinícola

Enólogo

Francesc Grimalt

Origen del nombre del vino

El Tanuki, a menudo traducido como perro mapache japonés, es un animal originario de Asia y una criatura importantísima del folclore japonés cuya imagen se usa como amuleto de la prosperidad y la fortuna.

Tanuki Bob es animal bonachón, burlón y travieso al que le gusta mucho comer, beber y rascarse la barriga.

Nombre del vino y cosecha

Tanuki Bob 2014

Tipo de uva

100 % manto negro

Graduación

13 % vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

Durante 9 meses en foudre de 4000 litros de roble francés, 9 meses en depósito de acero inoxidable, 6 meses de crianza en botella

Viticultura

Viticultura racional y mínima intervención en terrenos franco-arcillosos con un porcentaje elevado de óxido férrico ("call vermell"). Las cepas están plantadas entre viejos algarrobos. Cobertura vegetal autóctona en invierno para potenciar la microbiología del suelo. Cultivo ecológico certificado.

Vinificación

Selección manual de la uva. El 100 % se realizó en foudres de 4.000 l.

Temperatura de fermentación y maceración

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

Maloláctica

En fudre de 4000 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 sursuroeste 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.

Total de botellas

3.000 (0,75 l)

Salida al mercado

Abril 2017