

Tanuki Bob

Vi de la terra Mallorca



Negre 2017



www.gallinasyfocas.com



2017

Tanuki Bob

Origen del proyecto

Este proyecto es fruto de la colaboración de Esment y 4kilos Vinícola.

Amadip Esment es una organización que trabaja para que las personas con necesidad de apoyo 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 de los vinos producidos en la bodega, siendo los principales protagonistas de este proyecto.

Bodega

Gallinas & Focas

Socios

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

Nombre del vino y cosecha

Tanuki Bob 2017

Tipo de uva

85% manto negro

15 % syrah

Graduación

13 % vol.

Zona o denominación de origen

Vino de la tierra de Mallorca

Tiempo de crianza

Durante 9 meses, en fudre 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 fudres 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 4.000 litros.

Climatología del año

Primavera y verano cálidos y secos con una pluviometría de 50 l/m2

En septiembre se registró una pluviometría de más de 100 l/m2 que incrementó el rendimiento, pero no afectó a la calidad sanitaria de la uva.

Otoño lluvioso con temperaturas medias en septiembre de 21'5° C.

Total botellas

4.334 (0,75 l)

Salida al mercado

Octubre 2019

