

Tanuki Bob

Vi de la terra Mallorca



Negre 2015



www.gallinasyfocas.com



2015

Tanuki Bob

Origen del proyecto

Tanuki Bob es fruto de la colaboración de Amadip Esmment y 4kilos Vinícola. Amadip Esmment 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 Esmment 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

Amadip Esmment 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 2015

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 barrica

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 4000 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.

Nº total botellas

8.000 (0,75 l)

Salida al mercado

Diciembre 2017

