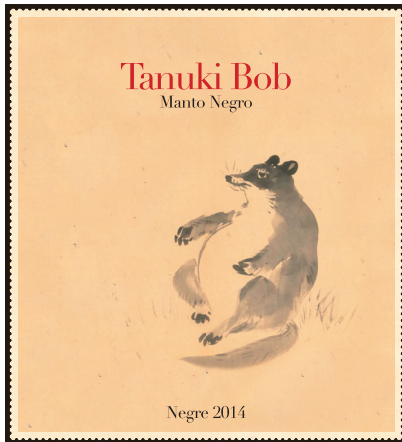


Tanuki Bob 2016



Origen del proyecto

La bodega es 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 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 2016

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

Durante nueve meses en fudre de 4.000 litros de roble francés, nueve meses en depósito de acero inoxidable y seis 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

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

Maloláctica

En fudre de 4000 litros.

Climatología del año

El 2016 fue un año inusualmente seco y de clima suave.

Las lluvias se iniciaron en febrero y aportaron las reservas hídricas necesarias a las cepas para realizar sus procesos fisiológicos.

La primavera fue lluviosa y permitió el desarrollo normal del viñedo.

En verano no hubo precipitaciones. En septiembre cayeron 50 litros/m², que no afectaron a la calidad de la vendimia, con una maduración correcta de la uva.

Total de botellas

5.200 (0,75 l)

Salida al mercado

Noviembre 2019

