Gallinas y Focas
2016

Origen del proyecto
Gallinas y 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
4 Kilos vinícola S.L.

Socios
Amadip Esment Fundación y 4 Kilos Vinícola

Enólogo
Francesc Grimalt

Origen del nombre del vino
Gallinas y 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 2016

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 Allier. Durante 6 meses en foudre de 4000 litros roure 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.

Vinificación
Selección manual de la uva. El 70% se realizó en foudres de 4000 y 30% en barricas de 500 l. Temperatura de fermentación y maceración En la fermentación sin llegar a los 20ºC de temperatura. Maceró durante 20-25 días.

Maloláctica
En barrica de 500 litros.

Climatología del año
El 2016 tuvo un invierno inusualmente suave y seco que provocó la desaparición de la cobertura vegetal. Inicio de las lluvias en febrero dando reservas hídricas a las plantas para su proceso fisiológico. Primavera lluviosa que hizo evolucionar el año con normalidad. Verano sin lluvias. En septiembre cayeron 92 l/m2 que no afectaron a la calidad de la vendimia, con una maduración correcta y habitual.

Etiqueta
Dibujos de miembros de Amadip Esment Fundación

Nº total botellas
17.450 (0,75 l.)

Salida al mercado
Noviembre 2018

G&F

www.gallinasyfocas.com