



## Gallines & Foques

Les gallines són divertides i les foques aplaudeixen

Gallines i foques és un vi amb un alt contingut humà fruit de la col·laboració d'esment i 4kilos Vinícola

## Gallinas & Focas

Las gallinas son divertidas y las focas aplauden

Gallinas y focas es un vino con un alto contenido humano fruto de la colaboración de esment y 4kilos Vinícola

## Hens & Seals

The hens are funny and the seals clap their hands

Hens and Seals, a wine rich in human element, fruit of a collaboration between esment and 4kilos Vinícola



2018



### **Origen del proyecto**

Gallinas & Focas es un vino con un alto contenido humano fruto de la colaboración de Esment y 4kilos Vinícola. Esment es una entidad que trabaja por la calidad de vida e igualdad de oportunidades de las personas con necesidad de apoyo y sus familias. Los miembros de Esment participan activamente en todo el proceso de creación del vino y son los principales protagonistas de este proyecto.

### **Bodega**

Gallinas & Focas

### **Socios**

Esment y 4 Kilos Vinícola

### **Enólogo**

Francesc Grimalt

### **Origen del nombre del vino**

Gallinas & Focas es el resultado de una tormenta de ideas (brainstorming) realizada por miembros de Esment para dar nombre al vino. Cuando se les preguntó por qué habían escogido ese nombre su respuesta fue clara: las gallinas son divertidas y las focas aplauden. Se les pidió que realizaran dibujos de gallinas y de focas. El resultado ilustra la etiqueta del vino.

### **Nombre del vino y cosecha**

Gallinas & Focas 2018

### **Tipo de uva**

100% Manto negro

### **Graduación**

13 % vol.

### **Zona o denominación de origen**

Vino de la tierra de Mallorca

### **Tiempo de crianza**

24 meses

### **Tipos de barrica**

Durante 12 meses, en barricas de 500 litros de roble francés Allier. Durante 6 meses en fudre de 4.000 litros de roble 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. Cultivo ecológico certificado.

### **Vinificación**

Selección manual de la uva. El 70% se realizó en fudres de 4.000 litros y el 30% en barricas de 500 litros.

### **Temperatura de fermentación y maceración**

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

### **Maloláctica**

En barrica de 500 litros.

### **Climatología del año**

Primavera y verano cálido con una pluviometría de 110 l/m2. Los meses de julio y agosto fueron cálidos y secos. En septiembre se registraron lluvias ligeras que no afectaron a la maduración de la uva. En otoño tuvimos lluvias abundantes que contribuyeron a mantener las reservas hídricas

### **Etiqueta**

Dibujos de miembros de Esment

### **Nº total botellas**

24.700 Uds. (0,75 l.)

300 Uds. Magnum

### **Salida al mercado**

Noviembre 2020

