

El País

El Viajero

Terciopelo rojo

El tinto Grimalt Caballero 2012 es una obra de arte, capaz de emocionarte y serenarte a la vez

CARLOS DELGADO 25 ENE 2013 - 00:00 CET [1](#)

Francesc Grimalt y su socio, el músico y sibarita Sergio Caballero, prosiguen su labor incansable en la busca del vino perfecto en su sencillez. Tienen una manera muy especial de entender la viticultura y un amor a prueba de incomprensiones por la variedad autóctona Callet, la vieja y esforzada cepa que testimonia pasadas grandezas y que se encontraba en peligro de extinción. Sobre esta uva, junto a una pequeña aportación de Fogoneu (10%), han levantado un monumento a la elegancia, a la sencillez llena de prodigiosa complejidad.



Grimalt Caballero 2010

Este vino, que lleva orgulloso el nombre de los dos socios, es la expresión más clara de su filosofía vitivinícola: cultivo ecológico con cobertura vegetal autóctona y vinificación en roble con la mínima intervención humana. Y un solo objetivo: que suelo, microclima y variedad muestren sus virtudes y debilidades, que es la única forma de hacer de la

debilidad virtud. Y lo consiguen. Porque este tinto es una obra de arte, capaz de emocionarte y serenarte a la vez.

Vino armonioso y persistente, con un estilo muy particular que privilegia los aromas respecto a la consistencia, de nariz fina y exuberante a fragancias de frutillos rojos maduros y flores, y con el toque a roca quemada por el sol, que lo convierten en la misma esencia de la elegancia. Refinado y sutil, acaricia el paladar con su terciopelo rojo y llena de gozo al catador sin prejuicios.

Grimalt Caballero 2012

4 Kilos Vinícola. Fenalix (Mallorca) **Teléfono:** 971 58 05 23. **Web:** www.4kilos.com. **VT:** Mallorca. **Tipo:** Tinto crianza, 14%. **Cepas:** Callet y algo de Fogoneu. **Precio:** 47 euros. **Puntuación:** 9,7/10.