



# FORLONG AMIGO IMAGINARIO

**Vino blanco ecológico.**

100% Palomino.

Añada 2018.

Macerado con sus propios hollejos.

Crianza de 12 meses en botas de oloroso.

12% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Todos hemos escuchado alguna vez hablar del amigo imaginario, amigos que nos acompañan con cualidades especiales que nos hacen sentir únicos. Nuestro amigo imaginario es un vino blanco con una cualidad muy especial, está elaborado como un vino tinto. El amigo imaginario es 100% palomino proveniente del Pago jerezano de Balbaína Alta. Cepas de entre 40 y 50 años plantadas en albariza y cultivadas en ecológico desde hace más de 15 años.

Una vez que la uva alcanza la madurez deseada se procede a vendimiar de forma manual, en la viña se hace una primera selección de los racimos y una vez en el lagar, tras 24 horas en un camión frigorífico, la uva se vuelve a seleccionar en la mesa de selección para que solo aquellas de mayor calidad sean las que pasen al proceso de vinificación. Tras la retirada del raspón, las bayas enteras se introducen en un depósito de acero inoxidable con control riguroso de la temperatura. Al cabo de 2-3 días dará comienzo el inicio de la fermentación alcohólica de manera espontánea.

Durante la fermentación se lleva a cabo la técnica del bazuqueo, en la cual se ponen en contacto los hollejos localizados en el sombrero con el mosto en fermentación para favorecer así la cesión de compuestos localizados en la parte sólida hacia la parte líquida. Una vez finalizada esta etapa se procese al descube y el vino resultante se trasiega a botas jerezanas, previamente envinadas con oloroso viejo. Es aquí donde tendrá lugar la fermentación maloláctica.

Este vino tiene una crianza de 12 meses en botas envinadas con oloroso, tras la cual se embotella sin ser sometido a ningún tratamiento de clarificación.



Color ambarino con reflejos dorados, limpio y con una lagrima muy densa que desciende por la copa.



Goloso, con recuerdos tropicales y con un fondo avellanado, almendrado y torrefacto, una sutileza marcada de su paso por bota de oloroso. Se puede apreciar un fondo mineral, recuerdo de esa albariza que cobija sus plantas.



Entrada agradable y voraz, se siente la densidad proporcionada por la glicerina seguida de una sapidez muy marcada, típica de la variedad palomino con crianza. Tras el primer sorbo volvemos a probar y se puede sentir la amplitud y la largura del vino que envuelve la boca por completo.