



FORLONG ÁNFORA

Vino tinto ecológico.

100% Tintilla de Rota.

Añada 2018.

Crianza de 12 meses en ánfora de barro.

13% v/v.

Capacidad: 75 cl.

No todas las añadas son concentradas en el Marco de Jerez. La añada 2018 es una de esas donde los planetas se alinearon para hacernos puramente zona atlántica.

Un año con una pluviometría bastante alta acompañada de un verano bastante frío, un mes de julio donde los días fueron bastante frescos y un mes de agosto con una segunda semana de levante que adelantó un poco la vendimia que se pronosticaba bastante tardía. Todo esto hizo del 2018 una de las añadas más peculiares.

Una Tintilla de Rota con una graduación alcohólica bastante menor a las que se está acostumbrado y con una tonalidad bastante clara. Tuvo la misma elaboración inicial que su Tintilla predecesora pero debido a todas las peculiaridades nombradas anteriormente, se optó por una crianza en ánfora de barro para así respetar al máximo la frescura y los aromas primarios de esta variedad, además de darle un carácter pétreo tan característico de este tipo de recipientes.



Capa bastante baja de tonalidad cereza con leves tonos violáceos. Lágrima densa que se desliza bien por el borde de la copa.



Sensación floral de violetas y notas de flor blanca, acompañado de aromas de fruta roja ácida como la grosella. A copa en movimiento aparecen toques característicos de la variedad como son el laurel, la pimienta negra e incluso algo de cayena.



Se recomienda cerrar los ojos y apreciar esa sensación de vino blanco denotada por su frescura. Una sapidez muy marcada con la salinidad característica de los vinos de nuestra zona, aquí es donde la albariza complementa a esta variedad. Un vino con una largura media que invita a dar otro trago y disfrutar de un tinto atlántico elaborado en el Puerto de Santa María.