



# FORLONG ASSEMBLAGE

**Vino tinto ecológico.**  
60% Merlot, 30% Tintilla de Rota, 10%  
Syrah.  
Añada 2018.  
Crianza de 12 meses en barricas de roble  
francés.  
14,5% v/v.  
Capacidad: 75 cl.

La vendimia se lleva a cabo de forma totalmente manual, seleccionando desde el primer momento el fruto de calidad en la planta y después en la mesa de selección antes de su despalillado. Una vez despalillada se introduce en tinajas de barro intentando siempre mantener al máximo la integridad de las bayas. Aquí comienza una maceración prefermentativa en frío, hasta que las levaduras autóctonas de la propia uva se encargan de iniciar la fermentación alcohólica. Esta etapa tiene una duración aproximada de 15 días durante los cuales, y en función de la cata se realizan uno o varios bazuqueos manuales, es decir, se pone en contacto la parte sólida con la parte líquida rompiendo el sombrero formado en la parte superior de la tinaja.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se procede al descube, separando el vino de los hollejos y prensando estos últimos. El vino se mantendrá en una tinaja de barro durante 6 meses donde realizará la fermentación maloláctica.

Transcurrido dicho tiempo de envejecimiento, se trasiega a barricas de roble francés donde envejece por un período de 12 meses sobre lías finas. Una vez terminada la crianza, se ensamblan las variedades en función del porcentaje y se embotella sin ser sometido a ningún tratamiento de clarificación, es por ello por lo que puede presentar sedimentos naturales en la copa.



Bonito y brillante color rojo cereza intenso, de capa media-alta y ribetes violáceos que delatan su juventud. Gran carga colorante que tinta la copa al moverla dejando una lágrima abundante.



Fragante, regala agradables perfumes que recuerdan a fruta roja y negra de bosque (moras y ciruela negra), a violetas, aparecen tímidos tostados, pimienta negra, cacao, cuero, trufa negra, higos, romero, todo ello sobre un fondo terroso. Un vino muy complejo y agradable en nariz.



En boca es enorme, sedoso, envolvente, redondo, equilibrado, donde acidez, dulzor y taninos se funden junto a una frescura que invita a seguir bebiendo. Final de boca impresionante, muy persistente, con recuerdos frutales y minerales procedentes de la albariza. Un tinto que ofrece, si cabe, más complejidad y potencia en boca.