

FORLONG LA FLEUR



Vino blanco ecológico.

100% Palomino.

Añada 2016.

Crianza bajo velo de flor.

15% v/v.

Capacidad: 50 cl.

Vivimos en un lugar con más de 3.000 años de historia vitivinícola que ha evolucionado en distintas etapas, dando una riqueza muy amplia en cuanto a tipos de vino. Forlong La Fleur es un homenaje a esa historia, al modo de hacer que creó y afianzó el Marco de Jerez, como las determinaciones de pagos, los tipos de albariza y la viticultura de precisión.

Vino elaborado con uva palomino del Pago de Balbaína Baja con suelo de albariza tosca. Una vez se vendimia, la uva se expone al sol durante unas 48 horas, llevándose a cabo la técnica conocida como asoleo. Con ella se consigue una deshidratación parcial de la baya que permite concentrar los azúcares, ácidos, aromas, etc.

Esta antigua técnica se empleó hasta los años 70 en el Marco de Jerez para alcanzar un mayor grado alcohólico sin necesidad de tener que adicionarlo posteriormente. Es bastante costosa debido a la mano de obra que se requiere, así como al poco rendimiento obtenido de la uva asoleada, pero se traduce en un vino mucho más concentrado, que acepta una mayor crianza.

Una vez prensada la uva, el mosto se desfanga y se introduce en botas jerezanas de entre 500 y 600 litros donde se lleva a cabo la fermentación de manera espontánea. Tras la fermentación, el vino se mantiene en crianza estática de añada bajo velo de flor durante 2 años en el caso de esta añada 2016.

Este vino no se filtra ni se clarifica antes de su embotellado.



Amarillo ambarino con una ligera turbidez debido a que se embotella en rama.



Nariz punzante con notas de almendra, bollería, fruta escarchada. Gran complejidad aromática acompañada por un olor yodado que grita ¡el mar está cerca!



Afilado, con muy buena acidez que remarca el vino hacia el centro de la boca uniendo verticalidad y tensión. Aviva las papilas gustativas y la explosión aromática llega a emocionar, mostrando a la perfección la sensación de terroir.