



# FORLONG MON AMOUR

**Vino blanco ecológico.**

100% Palomino.

Añada 2018.

Fermentado en barrica de roble francés.

Crianza de 12 meses sobre lías.

12,5% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Elaborado 100% con uva palomino proveniente del Pago de Balbaína Baja, llamado Pago de Forlong durante el siglo XVIII, caracterizado por su suelo de albariza tosca. Los racimos son elegidos uno a uno por los vendimiadores, llegan en cajas de 15 kg al lagar donde se almacenan en un contenedor frigorífico durante 24 horas para disminuir su temperatura a 5°C aproximadamente.

Los racimos pasan por la mesa de selección donde se retira la uva que no alcanza la calidad establecida y las hojas, a continuación en la despalladora se retira el raspón y las bayas pasan al interior de la prensa neumática, donde tras varios ciclos de prensado se obtendrá el mosto que se introducirá en un depósito de acero inoxidable para llevar a cabo el desfangado del mismo a una temperatura de 3°C durante 24 horas.

Al día siguiente, el mosto ya limpio se trasiega a barricas de roble francés de 225 litros donde dará comienzo la fermentación tanto alcohólica como maloláctica. Una vez finalizadas ambas, se cierran herméticamente y cada dos o tres meses se realiza un "battonage". El vino antes de embotellar realiza una crianza de 12 meses sobre lías finas.



Color amarillo dorado, que muestra una alta densidad cuando se mueve la copa indicando un alto contenido glicérico.



Se descubre una mezcla de aromas evocadores, desde flores tropicales que hacen soñar a toques balsámicos que recuerdan su origen, pasando por un plátano caramelizado con toques cítricos.



Cuando se da un primer sorbo las papilas se excitan y avivan. Se puede apreciar una sutil acidez, seguida de una salinidad mineral que muestra el terruño. La sapidez triangula el vino hacia el centro de la boca, pero termina mostrando una gran amplitud que muestra la largura de este vino en el paladar. Capaz de acompañar multitud de platos y alegrar cada uno de ellos con cada sorbo.