

FORLONG PETIT



Vino tinto ecológico

60% Syrah, 30% Merlot, 10% Tintilla de Rota.

Añada 2019.

6 meses de crianza en barrica de roble francés.

14,5 % v/v.

Capacidad: 75 cl.

Vino tinto ecológico elaborado a partir de las variedades Syrah (60%), Merlot (30%) y Tintilla de Rota (10%).

Vendimia totalmente manual donde se lleva a cabo la primera selección de los racimos en las cepas y se introducen en cajas con capacidad para 15 Kg., las cuales se miman al máximo.

Una vez transportadas las cajas al lagar, se introducen en una cámara frigorífica durante 24-48 horas donde la temperatura se reduce hasta los 4°C. Transcurrido este periodo, los racimos pasan por una segunda selección en la mesa de selección manual donde se retiran las bayas verdes, uvas pasas, posibles hojas, etc. A continuación, los racimos pasan por una despalilladora encargada de retirar el raspón, por último, las bayas enteras se introducen en tinajas de barro. Una vez aquí, se lleva a cabo una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 3-4 días, a partir de los cuales empieza de forma espontánea la fermentación alcohólica. Se realizan bazuqueos manuales todos los días, en los que se pone en contacto el mosto en fermentación con los hollejos, produciéndose así la extracción de los compuestos localizados en los hollejos de la uva hacia la parte líquida. El número de bazuqueos por día se determina en función de la cata del vino.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realiza el descube, en el que se separa el vino de los hollejos. El vino resultante se introduce de nuevo en las tinajas, donde dará comienzo la fermentación maloláctica. Tras seis meses de “calma”, el vino se trasiega a barricas de roble francés donde envejece durante 6 meses.

Una vez terminada la crianza, el vino se ensambla y se procede al embotellado y etiquetado del producto final. No se realiza ningún tipo de tratamiento de clarificación, es por ello por lo que puede presentar sedimentos naturales en la copa.



Vino color rojo cereza con una capa media. Al mover la copa, se observa una lágrima densa un tanto coloreada que se desliza por las paredes.



Evoca recuerdos a flores como el clavel, acompañado de fruta roja fresca y ácida como la grosella, todo esto sobre un fondo profundo de cacao. Cuanto más se agita la copa más se aprecia la fruta y su frescura.



En fase gustativa es un vino con buena acidez que aporta viveza, seguido de una tanicidad marcada en los laterales de las mejillas dando sensación de salinidad, característica típica de la tierra Albariza.