



FORLONG TINTILLA

Vino tinto ecológico.

100% Tintilla de Rota.

Añada 2019.

Crianza de 12 meses en barrica 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 terminada la fermentación alcohólica se separa el vino de los hollejos, prensando estos últimos, y se introduce de nuevo en las tinajas para que tenga lugar la fermentación maloláctica en la que el ácido málico se transforma en ácido láctico a partir de las bacterias lácticas. Tras esta fermentación el vino envejece en la tinaja de barro durante 6 meses y posteriormente pasa a envejecer durante un período de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Una vez finalizada la crianza, se embotella sin ser sometido a ningún tipo de tratamiento de clarificación, es por ello por lo que puede presentar sedimentos en la copa.



Bonito y brillante color rojo picota, intenso, de capa alta y con mucha densidad.



Balsámico, expresivo y profundo, con una fruta roja fresca que anima la nariz. Notas a canela, pimienta, camomila y toques mediterráneos como el romero y el tomillo, donde un fondo de tiza recuerda a la albariza.



Entrada viva, afilada, seguida de una explosión de aromas que envuelven la boca y aportan muchísima armonía. Taninos dulces presentes y salinidad marcada. Vino muy persistente.