



FORLONG 80/20

Vino blanco natural.

100% Palomino.

Añada 2024.

Macerado con hollejos de Pedro Ximénez.

12% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Siguiendo con la filosofía de elaborar vinos que representen el terruño, nace Forlong 80/20, 100% uva Palomino procedente del Pago de Balbaína Baja. Mimada en el campo y después trabajada en bodega de forma totalmente natural con un riguroso control del proceso.

Este palomino se fermenta de manera peculiar ya que, al contrario de la típica vinificación de las variedades blancas, elaboradas a partir de un "prensado directo", se fermenta con los hollejos, tal y como ocurre en la vinificación de los vinos tintos. Este "Orange Wine" presenta una característica distintiva, y es que el hollejo procede de la variedad de uva Pedro Ximénez, se busca extraer un alto contenido de los aromas y tipicidad de esta variedad. Además, esta añada es aún más especial ya que en lugar de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable, se lleva a cabo en tinajas de barro.

Tras aproximadamente 25 días desde el inicio de la maceración prefermentativa y una vez finalizada la fermentación alcohólica, se retiran los hollejos y se deja "descansar" el vino en la tinaja durante 12 meses sobre las lías finas para aliviar la tanicidad producida en la fermentación con pieles. A continuación, se realiza una decantación natural por frío y se embotella sin añadir sulfitos en ningún momento, lo que hace de este vino una cuvée totalmente natural.

Este vino natural se embotella sin haber sido sometido a ningún tratamiento de filtración ni clarificación por lo que puede presentar sedimentos naturales.



De tonalidad anaranjada ambarina propia de los Orange Wines, presenta una ligera turbidez. Con la copa en movimiento se observa una alta densidad y una lágrima que desciende lentamente por la copa.



Expresivo y profundo, con un recuerdo floral acompañado de suaves matices balsámicos y amielados, características que lo hacen a la vez fresco y goloso. A copa movida se descubre una gran paleta de aromas, los florales se acentúan percibiéndose rosas, geranios, un fondo de manzana asada y un hojaldre dulce que persiste. Los aromas asoman y cambian cuanto más tiempo pasa el vino en la copa.



Entrada agradable y aterciopelada hasta media boca donde empieza a marcarse la salinidad y los taninos aparecen, se expanden y provocan una gran explosión. Estos taninos persisten hasta que la sequedad producida por la mineralidad hace acto de presencia provocando una sensación alegre y viva que nos invita a seguir bebiendo.