



FORLONG BLANCO

Vino blanco ecológico.

100% Palomino.

Añada 2024.

12,5% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Con una vendimia temprana empieza la vida de este palomino procedente del pago de Balbaína Alta. Vendimiado a mano y selección máxima tanto en la cepa como en la mesa de selección, solo aquellas uvas de mayor calidad pasan a la prensa.

Tras su prensado, el mosto se introduce en depósitos de acero inoxidable a temperatura muy baja (6-7°) durante unas 24-48 horas. Tras el desfogado se trasiega a otro depósito donde de forma espontánea empezará la fermentación alcohólica con un incremento controlado de la temperatura hasta un máximo de 15°. La fermentación a tan baja temperatura ayuda una buena conservación de los aromas varietales de la uva. Después de 20 días, una vez finalizado el proceso fermentativo se trasiega el vino junto con la lía fina que aún se encuentra en suspensión en el vino.

Crianza de 5 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. No se somete a ningún proceso de clarificación por lo que puede presentar sedimentos naturales.



De brillante y cristalino color amarillo dorado con intensos reflejos verdosos. Al agitar la copa se observa una alta densidad.



Nariz intensa, perfumada, floral, cítrica y una parte tropical representada por notas a plátano asado. Se aprecia un fondo balsámico de anisados.



Vino intenso, donde fruta y mineralidad son los protagonistas en el postgusto. Esta añada marca una gran acidez, lo que aporta una intensa verticalidad y transparencia en cuanto a la mineralidad; Sapidez que se traduce en frescura y una concentración salina omnipotente. Un blanco que expresa sin lugar a duda la tierra albariza de donde procede.