



FORLONG BURBUJA

Vino blanco espumoso.

100% Palomino.

Añada 2024.

Elaborado por el método ancestral.

12,5% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Vino espumoso elaborado con uva 100% palomino procedente del Pago de Balbaína Alta, caracterizado por su suelo de albariza tosca. Elaborado por el método ancestral, el cual consiste en embotellar el mosto en fermentación antes de que finalice ésta, es decir, antes del consumo total de los azúcares. A continuación, las botellas se mantienen en rima durante 8 meses, el contacto del vino con las lías aporta estructura y complejidad a este palomino. Pasada esta etapa de crianza, las botellas se colocan bocabajo durante 3 semanas para que las lías se depositen en el gollete de la botella.

Para finalizar el proceso, se procede al degüelle de las botellas a “la volé”, que consiste en retirar la chapa de la botella con un movimiento rápido y por el cual se elimina la lía del interior del gollete ayudado por la presión del gas presente de manera natural en el interior de la botella. Para no alterar la tipicidad, el relleno de la botella se realiza con el mismo vino y finalmente es taponado con su chapa definitiva.

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



Color amarillo pajizo con una fina burbuja que forma un rosario continuado.



Notas de heno, paja, flor blanca, matices muy balsámicos y representativos de este viñedo cercano al mar y con una alta exposición al sol.



Se presenta amable con una sapidez que aporta sensación de frescura y estructura. La burbuja es agradable y está completamente integrada, lo que permite que los matices del vino no se vean alterados por su presencia. Su final es largo y estructurado.