



FORLONG ROSADO

Vino rosado ecológico.

100% Tintilla de Rota.

Añada 2024.

12,5% v/v.

Capacidad: 75 cl.

Vendimia manual y máxima selección de las bayas tanto en la cepa como en mesa de selección en el lagar.

El contacto entre la pulpa de la uva y sus pieles durante el prensado es mínimo, conocido como rosado de lágrima. Se busca una correcta madurez fenólica de la uva en la viña para garantizar la máxima calidad en esta fase de la elaboración. Tras el prensado, el mosto es introducido en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 12°C para así lograr conservar los aromas primarios durante la fermentación alcohólica.

Tras 25 días de fermentación, el vino se trasiega a otro depósito junto con la lía fina que se encuentra en suspensión. Antes de ser embotellado se filtra, sin clarificar por lo que puede presentar sedimentos naturales.



Precioso y cristalino vestido de color rosa pálido. Untuoso en copa y con lágrima presente.



Intenso, fresco, complejo y alegre. Pura fruta, con aromas que recuerdan a la fresa, manzana verde y grosellas. Nariz seductora y original que se desmarca de los típicos rosados comerciales.



Fresco, sedoso, ligeramente cremoso, alegre, fácil de beber, equilibrado, con una acidez muy correcta, alta persistencia y gran viveza. Carácter salino que expresa la tierra de donde procede y su proximidad al mar. Elegante y complejo.