

# FORLONG

## INTRODUCCIÓN

Situada en El Puerto de Santa María (Carretera Jerez- Rota km 5) encontramos “Bodega de Forlong” un proyecto llevado a cabo por dos jóvenes emprendedores enamorados del vino, que después de haberse formado con diferentes titulaciones de vitivinicultura y de haber trabajado en bodegas de renombre, han decidido dar vida a Forlong, una pequeña bodega dedicada a la producción de vinos de alta calidad elaborados de forma totalmente artesanal y ecológica “los llamados vino de autor”, con especial hincapié en la ecología ya que ellos mismos se encargan de trabajar la viña, usando nada más que productos naturales (nada de productos químicos), ante una posible plaga o enfermedad. El manejo de la viña también recibe cuidados biodinámicos que se llevan a cabo siguiendo un calendario que indica las constelaciones que influyen en la tierra y la planta cada día así se consigue de forma totalmente natural un perfecto funcionamiento de las plantas y una mayor calidad en los frutos en este caso las uvas.

Forlong es un vino ecológico, tanto en el cultivo de la vid, como en la elaboración del vino. Se realiza de forma artesanal hasta tal punto que las botellas están enumeradas a mano una a una.

Su corcho posee un poema que su primera estrofa, es dedicada a sus consumidores, queriendo expresar que “celebramos el vino obtenido y que cada parte de éste mismo pertenece a todos aquellos que lo beben”.



*“Me celebro a mí mismo, Y cuanto asumo tú lo asumirás,  
Porque cada átomo que me pertenece, te pertenece también  
a ti.”*

Y la segunda estrofa representa a los jóvenes emprendedores de este caldo y dice:

*“Nunca ha habido más comienzo que el que hay ahora, Ni más juventud ni vejez que la que hay ahora; Y nunca habrá más perfección que la que hay ahora, Ni más cielo ni infierno que el que hay ahora.”*

Como moraleja dicen que vivamos el presente y que disfrutemos de él.

Buscando un diseño innovador, una joven artista de 19 años de El Puerto de Santa María, hizo el pez enchaquetado “el besugo ejecutivo” para el blanco y una

vaca con “bigote y corbata” para el tinto, que nos representa y que impacta al consumidor.

## UN PROYECTO FOR A LONG TIME.

La finca en la que se sitúa la Bodega, es conocida como “El Olivar de Forlón”, en la Vereda de Carrascal o Forlon. Los propietarios aprovecharon el nombre “que nos parecía curioso y singular” y decidieron añadirle una letra “G” al final. De esta curiosa forma conseguimos asemejarnos a la frase inglesa, “for a long time” “para largo tiempo” lo que da esperanza de que este proyecto sea duradero.

Posteriormente pedimos a Patrimonio Histórico, que buscara información de la finca, que en el S. XVIII, perteneció al comerciante británico “Pedro Furlong”, curioso también pues con los años se perdió la “G” final y la hemos recuperado. Lo mismo ha ocurrido con la tierra pues Furlong la tenía plantada de olivar y viñedo y cuando compramos y plantamos aquello en 2007, sólo quedaban dos olivos. Actualmente la finca ha llegado a ser lo que era (al origen) con la plantación de nuevo de olivar y viña.

## FORLONG BLANCO 2014

Palomino 85% y Pedro Ximenez 15%.

Grado Alcohólico 13% Vol.

Vendimia manual.



Con una vendimia temprana (comparando a las demás viñas de los alrededores con las mismas variedades) empieza la vida de este palomino y Pedro Ximenez tan aromáticos y perfumados, vendimiados a mano y seleccionados al máximo, tanto en cepa como en mesa de selección las uvas que son prensadas son las de mayor calidad, tras el prensado el caldo es metido en depósito a temperatura muy fría (6-7º) durante unas 36 horas. Tras esto el vino es desfangado y trasegado a otro depósito donde de forma espontánea empieza su fermentación alcohólica con una subida de temperatura a unos 15º. La

fermentación a tan baja temperatura produce que se conserven mucho mejor los aromas varietales de la uva. Tarda más de 20 días debido a la baja temperatura y al final se trasiega el vino a otro depósito aprovechando la lía fina que aún se encuentra en suspensión en el vino. Una vez en el este último depósito, se cierra herméticamente y se vuelve a abrir cada semana para remover las lías que se han posado en el fondo.

Las dos variedades ha sido fermentadas de forma separada y finalmente se ha hecho el ensamble de las dos intentando buscar una armonía aromática que nos da fineza y expresión al mismo tiempo.

El vino es embotellado sin ser sometido a ningún tipo de tratamiento, para así conservar todos los aromas naturales posibles, sometiéndolo únicamente a una decantación.

Pequeña producción, donde en esta añada 2014 se embotellaron 3.800 botellas de este blanco.

#### **NOTA DE CATA:**

- De brillante y cristalino color amarillo pálido con intensos reflejos limón se nos presenta este vino blanco que se mueve en la copa con media densidad. En nariz es intenso, frutal (albaricoque), perfumado, floral, mediterráneo (tomillo y romero), fresco, placentero. En boca es un vino también intenso, donde fruta y mineralidad (tiza) son los protagonistas en el postgusto. Equilibrado, amplio, untuoso, fresco y cálido a la vez, de acidez muy integrada, persistente, mineral, pasional. Un blanco que expresa la tierra de donde procede y su proximidad a la mar.

#### **FORLONG ASSEMBLAGE 2013**

40% Syrah, 30% Merlot y 30% Tintilla de Rota.

Grado Alcohólico 15% Vol.

Vendimia manual.



La vendimia de la uva se hace de forma totalmente manual (recogida a mano), seleccionando en un primer momento el fruto de calidad en la planta y después en la mesa de selección antes de su despallado. Una vez despallada, intentando respetar al máximo la integridad de la baya, se introduce en tinajas de barro, donde esta comienza una maceración prefermentativa en frío, hasta que las propias levaduras autóctonas se encargan de comenzar la fermentación alcohólica que consiste en que la levadura consuma el azúcar de la uva y produzca CO<sub>2</sub> y alcohol. Este proceso dura unos 15 días durante los cuales de forma totalmente manual se lleva a cabo el denominado “bazuqueo” que consiste en empujar y mezclar con el mosto en fermentación los hollejos (pieles) de la uva que ceden al mosto el color y los aromas.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se separa el vino de los hollejos y se introduce en las barricas de roble para que en ellas se lleve a cabo la fermentación Maloláctica en la cual el ácido málico es transformado en ácido láctico por parte de unos microorganismos.

Tras esta fermentación el vino pasa a una crianza sobre lías finas, acompañado de un batonage semanal el cual remueve esas lías y produce aromas y sensaciones diferentes en el vino.

Una vez terminada la crianza el vino es embotellado, sin ser sometido a ningún tipo de tratamiento de clarificación para así conservar todos los aromas naturales posibles, eso hace que pueda presentar sedimentos en la copa.

Vino tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Pequeña producción, donde en esta añada 2013 se embotellaron 8.000 botellas de este tinto.

#### **NOTA DE CATA:**

- Bonito y brillante color rojo cereza intenso, de capa media-alta y ribetes violáceos que delatan su juventud. Gran carga colorante que tinte la copa al moverla y deja abundante lágrima. Medio denso. En nariz es fragante, regalándonos agradables perfumes que nos recuerdan a la fruta roja y negra de bosque (moras y ciruela negra), a las violetas, tímidos tostados, pimienta negra, cacao, cuero nuevo, trufa negra, higos, romero, sobre un fondo terroso. Un vino muy complejo y agradable en nariz. En boca es enorme... sedoso, envolvente, redondo, equilibrado, donde acidez, dulzor y taninos se funden junto a una frescura que invita a seguir bebiendo. Final de boca impresionante, muy persistente, con recuerdos frutales y minerales (albariza). Un tinto que en esta añada 2013 ofrece, si cabe, más complejidad y potencia en boca.

#### **FORLONG ROSADO 2014**

100% Cabernet Sauvignon.

Grado Alcohólico 13% Vol.

Vendimia manual.

La vendimia de la uva se hace de forma totalmente manual (recogida a mano), seleccionando en un primer momento el fruto de calidad en la planta, se busca una buena madurez fenólica de la uva, ya que se quiere extraer lo mejor de la misma en la primera prensada ("rosado de lágrima") para garantizar su calidad. Vendimia a mano y máxima selección tanto en cepa como en mesa de las uvas. Tras el prensado, el mosto es metido en depósito de



acero inoxidable a temperatura controlada de 18°C para conservar sus aromas primarios en la fermentación. Después, se trasiega el vino a otro depósito aprovechando la lía fina que aún se encuentra en suspensión en el vino y se cierra herméticamente, abriéndose cada semana para remover las lías (bâtonnage) que se han posado en el fondo durante 2 meses. El vino es embotellado sin ser sometido a ningún tipo de tratamiento para así conservar todos los aromas naturales posibles, sometiéndolo únicamente a una decantación.

Pequeña producción, donde en esta añada 2014 se embotellaron 1.358 botellas de este singular rosado.

#### **NOTA DE CATA:**

- Precioso y cristalino vestido de color rosa pálido con reflejos ambarinos. Untuoso en copa y con lágrima presente. Bonita presentación. En nariz es elegantemente intenso, fresco, complejo y divertido a la vez, donde podemos encontrarnos atractivos aromas que nos recuerdan al caramelo ácido de fresa, a la sandía, a las flores secas, a la tierra albariza (tiza), algún balsámico como el romero, etc. Una nariz seductora y original que se desmarca de los típicos rosados comerciales, siendo diferente. En boca es fresco, sedoso, algo cremoso, fácil de beber, equilibrado, con una acidez muy correcta y muy buena persistencia. Vuelven los aromas balsámicos y salinos que expresa la tierra de donde procede y su proximidad a la mar. Elegante y complejo