

TALLAMAR FORCALLAT BLANC 2022



Terroir:

Paraje: Tolomó alto. Sierra de Crevillent. DOP Alicante.

Variedad: Forcallat blanc 100%.

Suelo: Gravas calcáreas, toscas y arenas mayoritariamente. Suelos jurásicos.

Orientación: Noreste. Altitud: 350 msnm.

Cultivo: Ecológico certificado. Viñedo plantado en el 2019.

Elaboración:

Vendimia: Segunda semana de agosto. Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Vinificación: Despalillado y maceración con pieles de 4h. Prensado suave y defangado por gravedad. Fermentación a temperatura controlada y crianza con sus lías. Embotellado en enero 2023. Sin acidificar ni aditivos que modifiquen químicamente. Estabilizado con frío y filtrado suave. Sulfitado antes de embotellar.

Vino:

Visual: Pajizo con tonos dorados.

Nariz: Mineral y cítrico, fruta madura y piedra seca. Aromas secundarios de crianza con las lías.

Boca: Ácido y un poco amargo, típico de la variedad. Muy persistente, equilibrado y salino.

- **Alcohol:** 13.69
- **Ph:** 3.3
- **Acidez total:** 5.3 **Peñin:** 91