

La Forcalla de Antonia

Forcallà es una variedad tinta casi desaparecida que se cultivaba en la parte más occidental de la D.O. Valencia. En el viejo cajón de nuestros antepasados encontramos nuestras raíces, nuestra tipicidad y personalidad. A veces crear es recordar.

Nombre Vino: Rafael cambra LA FORCALLA DE ANTONIA (en homenaje a la viticultora propietaria de la parcela)

Añada: 2020

Fecha de embotellado: DICIEMBRE 2021

Características de la añada: Características de la añada 2020. Importantes lluvias en primavera (200 mm) con temperaturas más bajas de lo habitual, originaron un retraso en la brotación. El verano fue seco. La vendimia se desarrolló con una temperatura media algo más elevada de lo normal, y la ausencia de precipitaciones provocó un aumento del grado de la cosecha y ninguna complicación en el estado sanitario.

Denominación de Origen: Valencia

Tipo de uva: forcalla tinta

Alcohol: 14,5%

pH/acidez: 3,5 / 5,56 gr x lt

Azúcar residual: 1.8 gr x lt

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.):

Forcalla en vaso de 55 años de edad de pie franco plantada en *suelo arenoso* en la parte más occidental de Fontanars a 700 mts altitud. Producción de 2 kgs por cepa (25 hl/ha) La Forcalla es una variedad casi desaparecida del levante español debido a que es muy tardía y con menor color y graduación que la monastrel, por lo que se vendimiaba a finales de octubre o noviembre.

Fermentación con levadura autóctona en depósitos pequeños inox de 2000 lts con 30% raspón, con ligeros remontados. Maceración a 26 C durante 16 días

Crianza: 6 meses en bodega de roble francés de 500 lts (3-5 años) & 6 meses en Tina de madera

Número de botellas producidas: 6600 botellas

Maridaje: cocina asiática, pasta, pescado azul

Puntuación: 2018: 92 puntos

2016: 92 puntos.

2017: 92 puntos

2018: 92 puntos

2020: 93 parker

