

FURTIVA LAGRIMA

TINTO / RED / 2021



Álcool / Alcohol 14% by vol

Ac. Total / Total acid : 6.1 g/L

pH: 3.7

Açúcares totais / Residual sugar: <0.3 g/L

PRODUÇÃO / PRODUCTION : 2170

GARRAFAS/BOTTLES 750mL

ENOLOGIA / Winemaker: Paula Bragança

REGIÃO / LOCATION	Montargil, Portalegre, Alentejo, PORTUGAL
VINHA / VINEYARD	MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO. BARRAGEM DE MONTARGIL A 500M DA PROPRIEDADE, CRIA UM MICROCLIMA MAIS FRESCO E HÚMIDO. CERTIFIED ORGANIC VINEYARD. At 500m distance, the dam of Montargil as a great influence in the microclimate, increasing humidity and lowering the temperatures.
CONCEITO / STYLE	EDIÇÃO ESPECIAL LIMITADA, ELABORADA APENAS NOS ANOS EXCEPCIONAIS DA CASTA ALCANTATE BOUSCHET NO TERROIR DO MONTE DA RAPOSINHA. Bottled only in exceptional years, this limited edition intends to show the best of Alicante Bouschet and the best of Monte da Raposinha terroir.
CASTAS / GRAPE VARIETIES	ALICANTATE BOUSCHET (100%)
VINIFICAÇÃO / WINEMAKING	VINHA SUJEITA A MONDA DE CACHOS, DEIXANDO UMA PRODUÇÃO DE 5 TON/HECTARE. VINDIMA MANUAL PARA CAIXAS DE 15 KG E CUIDADOSA SELECÇÃO NA ADEGA. DESENGACE TOTAL E LIGEIRO ESMAGAMENTO DOS BAGOS. FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM LAGARES DE INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA E ESTÁGIO DE 24 MESES EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS. O LOTE FINAL É COMPOSTO APENAS PELA SELECÇÃO DAS MELHORES BARRICAS. The yield of this vineyard was minimized to 5ton/ha. The grapes were hand-harvested, gently destemmed and crushed after being carefully sorted at the winery. Fermentation took place in small open-top tanks (lagares), with controlled temperature. The cap of skins were punched down daily to maximize the varietal character and complexity. After malolactic, the wine was transferred to new french oak barrels to age for 24 months. After bottling the wine aged in the cellar for another 18 months.
NOTA DE PROVA / FLAVOUR PROFILE	AROMA PENETRANTE A FRUTA PRETA, NOTAS BALSÂMICAS E ESPECIADAS FRESCAS E ELEGANTES, A QUE SE JUNTAM AS NOTAS DE BARRICA NOVA BEM INTEGRADA. NA BOCA MOSTRA O SEU VOLUME E CONCENTRAÇÃO, TANINO POLIDO, SEM NUNCA PERDER A FRESCURA E ELEGÂNCIA. O FINAL É DELICADO E LONGO. Powerful wine, deep aroma with black fruits, cocoa, tobacco leaves, smoky aromas and luxurious oak. Intensity, concentration and sophistication define this wine.
FOOD PAIRING	PRATOS DE CARNE (ESPECIALMENTE ESTUFADOS E ASSADOS), CAÇA, QUEIJOS E ENCHIDOS. SUGESTÃO - DECANTAR PREVIAMENTE. Meat (game, red meat, stews, roasts), smoked meat and cheese.