



Furnas

Tinto 2021

A expressão pura da costa atlântica alentejana. Um blend das nossas melhores vinhas costeiras, situadas nas encostas da Serra de S. Luís, onde o rio Mira encontra o Oceano – resultado do nosso compromisso contínuo com a agricultura biológica regenerativa, poda respeitosa, redução da irrigação e menor intervenção na adega.

Aromas intensos de ervas secas, grafite moído, água de rosas e especiarias exóticas elevam-se no nariz e desdobram-se no paladar com uma envolvente pureza aromática. Puro e cristalino, com uma frescura marcada pelo Atlântico. Taninos delicados e arenosos conferem estrutura subtil a este vinho etéreo.

Terroir: Vinhas costeiras, situadas a 3 km do oceano Atlântico, em Vila Nova de Milfontes

Viticultura: Biológica e Regenerativa

Vindima 2021: Pluviosidade abundante no inverno (555 mm), aliada a temperaturas amenas na primavera e no verão, permitiram-nos vindimas uvas equilibradas e frescas.

Solos: Areia limosa com seixos finos de origem vulcânica

Variedades: 60% Cabernet Franc, 20% Jaen (Mencia) e 20% Syrah

Vinificação: As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em ambiente refrigerado até à adega na Vidigueira, onde foram cuidadosamente selecionadas. A fermentação espontânea decorreu com leveduras indígenas e 10% de cacho inteiro, durante duas semanas de maceração com extração delicada.

Estágio: Barricas usadas de carvalho francês e inox

Álcool: 12,5%

Total SO₂: 58 mg/L

Engarrafado sem filtração e sem colagem na propriedade familiar em março de 2024.

Produzidas 10500 garrafas 75cl

Ratings: Pontuação:

93 Pts – Jamie Goode/ Wine Anorak

17 Pts – Julia Harding /Jancis Robinson

CORTES
deCIMA