

## FURTIVA LÁGRIMA 2018

Me gustaría escribir unas palabras sobre este vino que se produce en la bodega desde los años 80 y es tan poco conocido por el público en general.

El *Furtiva Lágrima* en un principio se llamaba Cavatina Tender, incluso teníamos una Cavatina Dry, cosas de las D.O. tuvimos que cambiarlo porque recordaba demasiado a la palabra cava. En realidad una cavatina es un termino musical para designar un aria corta de cierta dificultad; al principio de un acto, para tenor o soprano. Bien es sabido lo amante que es mi padre de este genero musical.

En los años 80, cuando mi padre estaba en su época de experimentación, quiso hacer un espumoso seco y otro dulce de moscatel. Tras muchos intentos y botellas que explotaban como cohetes consiguió, al fin, el deseado espumoso. Con el tiempo decidió hacer solo el dulce por ser más preciso e interesante.

En un principio no le llamaba *espumoso dulce* sino *dulce de aguja*, y estaba embotellado en botella bordelesa de medio litro.

Así es un **vino ligeramente dulce**, con una acidez interesante, una burbuja fina y persistente. Elaboramos al año unas **400 botellas** con este método secreto al que llamamos Gutiérrez de la Vega.

Para el disfrute jovial en una tarde de verano.

*Violeta Gutiérrez de la Vega*

# FURTIVA LAGRIMA 2018

## MOSCATEL DULCE ESPUMOSO

---

### VIÑEDO

#### LOCALIZACIÓN

Pla de Lliber (Marina Alta)  
Norte de Alicante

#### ELEVACIÓN

400 msnm

#### EDAD DE LOS VIÑEDOS

40 años

#### ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur

#### FORMACIÓN

En Vaso. Régimen de secano

#### VARIETADES

Moscatele Romano

#### CULTIVO

Manual/tradicional

#### SUELO

Arcilloferruginoso  
con cantos rodados

#### VENDIMIA

Selección manual

---

### VINIFICACIÓN

#### FECHA DE VENDIMIA

30 de agosto de 2018

#### CRIANZA

Un mínimo de un año en botella

#### VENDIMIA

Se eligen las parcelas más frescas para hacer el vino base y conseguir así una acidez marcada

#### PRODUCCIÓN

400 botellas

#### ELABORACIÓN

Método *Gutiérrez de la Vega*

---

### ANALÍTICA

#### PH

3.4

#### ACIDEZ

7.2 g/l

#### ALCOHOL

12% vol

#### AZÚCAR RESIDUAL

70 g/l



### Nota de cata

Un carbónico delicado, notas de caramelo de limón, levadura fresca y hierba luisa.

### Gastronomía

Aperitivo, brioches, pasteles de frutas o limón.