

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Caracol dos Profetas,
DOP Madeirense, Ilha de Porto Santo, Profe-
tas e Villões, 2025.

CASTA: Caracol.

PORTO SANTO & OS PROFETAS

A ilha de Porto Santo emergiu há 14 milhões de anos no Oceano Atlântico, sendo geologicamente das mais antigas ilhas dos arquipélagos portugueses. Foi também a primeira a ser descoberta por Zarco em 1418. Os antigos contam que era aqui onde se vinham buscar as uvas mais maduras para fazer o vinho que fez famosas estas ilhas. Hoje restam menos de 14 hectares, cultivados por um punhado de resistentes. Na ilha vizinha chamam "Profetas" aos porto-santenses, alcunha antiga que nunca fez tanto sentido quando vemos estas vinhas velhas, de condução rasteira, protegidas dos ventos e maresia por muros de croquet ou habilidosas estruturas de canas.

O CARACOL DOS PROFETAS

A casta Caracol é uma da casta tradicional da ilha de Porto Santo. Existem várias histórias e mitos sobre a sua potencial origem, como a de ter sido um tal Sr. Caracol que a terá trazido e plantado. A curiosidade insaciável de António Maçanita levou-o a analisar os microssatélites, que demonstram a sua enorme proximidade genética com o Listrão, diferido apenas um no total de 20, podendo ter o mesmo progenitor ou serem progenitores uma da outra. Sobre o nome, também a pesquisa na bibliografia antiga pode residir a razão do nome Caracol. Gaspar Frutuoso em 1580 afirmava: "há muitas vinhas, que dão boas uvas; criam-se nelas muitos caracóis brancos, em tanta maneira, que, em partes, cobrem tanto o cacho das uvas, que lhe não aparece bago".

PRODUÇÃO

2 586 garrafas numeradas de 0,75L lança-
das em agosto 2026.



VITICULTURA

Condução: rasteira tradicional, junto ao chão protegidas dos ventos forte por caniçais ou muros de croquet. Vinhas com 40-80 anos. Solos calcários de textura franco-arenosa de pH>8.5.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas na ilha de Porto Santo. Seleção apertada na vinha, sendo algumas vinhas vindimadas mais que uma vez, apanhando primeiro as mais maduras e as restantes numa segunda colheita. Prensa direta de cacho inteiro para depósitos de decantação sendo separadas três frações, sem qualquer uso de SO₂ até ao final da fermentação, de forma a permitir uma pré-oxidação do mosto e uma fermentação espontânea mais plena. Os mostos fermentaram parte em cubas de inox deitadas, sobre borras, de capacidade entre 250 L a 1000 L, e as segundas prensas em barricas usadas, onde ficaram em estágio total de borras durante 9 meses.

ÁLCOOL: 11,5% Vol.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido aberto. Nariz intenso, fresco, notas florais, combinadas com perfis de iodo e pólvora. Ataque fresco, crocante com ótima frescura e acidez.

GASTRONOMIA

Excelente para pratos em frescura, ceviches, carpaccios, ostras, amêijoas e peixe branco de grelha.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser bebido a 10°C.

ANÁLISES

Sulfitos: SO₂ <50 mg/L
(limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

ENOLOGIA: ANTÓNIO MAÇANITA
JESSICA LEA MESQUITA