

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Caracol dos Profetas Fazendas da Areia, DOP Madeirense, Ilha de Porto Santo, Profetas 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 crochet ou habilidosas estruturas de canas.

O CARACOL DOS PROFETAS

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".

FAZENDAS DA AREIA

O nome refere-se às parcelas cujos solos são areias puras, de calcário, de onde vêm uvas com um nível diferente de complexidade e concentração. "Fazenda" o termo utilizado localmente para designar local, pequena propriedade, quinta. "Areia" o tipo de solo existente nestas fazendas, arenitos calcários resultados da acumulação ao longo de milhões de anos.



VITICULTURA

Condução: rasteira tradicional, junto ao chão protegidas dos ventos forte por caniçais ou muros de crochet.

Idade das Vinhas: 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 sobre borras em cubas de inox deitadas de 250L e 500L, e em barricas de 228 L, onde ficaram em estágio total de 11 meses.

ÁLCOOL: 11,5% Vol.

PRODUÇÃO

1 966 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em agosto 2026.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha cristalino. Nariz intenso, notas de citrinos, casca de laranja com algum iodo e pólvora. Ataque fresco, texturado, untuosidade, concentração a meio de prova, boa frescura e persistência.

GASTRONOMIA

Um vinho atlântico de solos calcários que pede uma harmonização com produtos do mar como vieiras, amêijoas, de casca rija, que na sua preparação incluem sabores quentes, como peixes semi-gordos já com alguma intensidade.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

ANÁLISES

Sulfitos: SO₂ <60 mg/L

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

ENOLOGIA: ANTÓNIO MAÇANITA
JESSICA LEA MESQUITA