

## FICHA TÉCNICA

### CASTA

Caracol.

### HISTÓRIA DO VINHO

A casta Caracol é uma das castas tradicionais da ilha do Porto Santo. Existem várias estórias e mitos sobre a sua potencial origem, como a de ter sido um tal Sr. Caracol que a terá trazido e plantado. No entanto a bibliografia científica parece relacionar esta casta com a casta "Cédres" das Canárias (já extinta) e parece ter relação genética muito próxima com o Listrão, podendo eventual ser sua descendente. A pouca informação segura que temos é que existe no Porto Santo há mais tempo do que há memória.

Fazendas da Areia refere-se às parcelas de onde vêm as nossas melhores uvas desta colheita, sendo "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.

#### A ilha do Porto Santo

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.

### VITICULTURA

Condução: Vinhas de condução rasteira tradicional, junto ao chão protegidas dos ventos forte por caniçais ou muros de Crochet.  
Idade das Vinhas: 40-80 anos.  
Solos: Solos Calcários de textura franco-arenosa de pH>8.5.



### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 14 de Agosto na ilha de Porto Santo, e carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pelas 11h00 da noite foram escolhidas em mesa de escolha e prensadas em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO<sub>2</sub> (sulfitos). A primeira e segunda fração de prensa foram colocadas a fermentar em barricas usadas de 228 L de carvalho francês, onde ficaram em estágio durante 10 meses.

### PRODUÇÃO

1 200 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em Julho 2022.

### 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.

ÁLCOOL: 12,5% Vol.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

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

### ANÁLISES

40<SO<sub>2</sub><60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).  
Sem glúten.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA