

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Sercial dos Villões, DOP Madeirense, Ilha da Madeira, Profetas e Villões, 2025.

CASTA: Sercial (aka Esgana-Cão).

MADEIRA & OS VILLÕES

A ilha da Madeira emergiu há 5.6 milhões de anos no Oceano Atlântico sendo os seus solos ácidos e vulcânicos. Conhecida rota marítima de caminho para as Américas e Índias, era paragem obrigatória para abastecimento de carga e dos maravilhosos vinhos Madeira que lhes deram fama.

O nome "Villões" é a alcunha que os habitantes da pequena ilha em frente, Porto Santo, com apenas 3 mil habitantes, em contraste com os 300 mil da ilha da Madeira, dão aos madeirenses. O nome provém da palavra vila (cidade) e ganhou hoje uma dupla conotação da parte dos Profetas (porto-santenses).

SERCIAL DOS VILLÕES

A casta Sercial faz parte do encepamento antigo da Ilha da Madeira, sendo ainda hoje a base para os vinhos que fizeram famosa esta ilha. Conhecida pela sua acidez elevada, ganha mesmo fora da Ilha da Madeira o nome de "Esgana-Cão". Do ponto de vista genético parece ser uma casta antiga, visto ser progenitora do Sercial.

ÁLCOOL: 12% Vol.

PRODUÇÃO

4 833 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em setembro 2026.

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Acidez alta, bom parceiro para frutos do mar e peixes gordos.



VITICULTURA

Condução: latada em encosta.

Idade das Vinhas: cerca de 30 anos.

Solos: vulcânicos, leptossolos ou andossolos, de pH ácido.

Localização: Seixal, costa norte da Ilha da Madeira. A 700m do mar.

Altitude: 200m.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente na Ilha da Madeira e transportadas em caixas de 40kg para a Ilha do Porto Santo. Seleccionadas em mesa de escolha, 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. O mosto fermentou em cubas de inox deitadas de 500L e uma barrica de 228L, em estágio total de borras durante 9 meses.

ESTÁGIO

9 meses, 88% em inox horizontal e 12% em barrica nova de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino limpo. Aroma mineral puro, citrino com notas de pitanga. Ataque tenso, ácido com salinidade muito presente. Boa persistência.

ANÁLISES

Sulfitos: SO₂T < 70 mg/L

(limite de sulfitos vinho biológico <100 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <70mg/L).

ENOLOGIA: ANTÓNIO MAÇANITA
JESSICA LEA MESQUITA