

## FICHA TÉCNICA

### CASTA

Tinta Negra (aka Molar, Saborinho).

### HISTÓRIA DO VINHO

A casta Tinta Negra faz parte do encepamento antigo da Ilha da Madeira, sendo ainda hoje a base para os vinhos que fizeram famosa esta ilha. Fora da Ilha da Madeira é uma casta rara que se encontra apenas em regiões onde o mar está por perto, ganhando outro nome como Molar em Colares ou Saborinho nos Açores.

“Villões” é a alcunha que os porto-santenses dão aos madeirenses, que provém do nome vila (cidade) que ganhou uma dupla conotação.

Este é o nosso Tinta Negra dos Villões.

### VITICULTURA

Condução: latada.

Idade das Vinhas: cerca de 40 anos.

Localização: Estreito de Câmara de Lobos - lado sul da Ilha da Madeira.

### PRODUÇÃO

7398 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em Julho 2022.

ÁLCOOL: 11,5% Vol.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12-14°C para ser servido a 16°C e bebido a 18°C.



### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, transportadas em caixas de 20kg e selecionadas em mesa de escolha. Desengace 70% e cacho inteiro 30%. A fermentação ocorreu espontaneamente, seguida de 40 dias de maceração. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Cor aberta ruby. Nariz intenso, notas de morango fresco esmagado, algum vegetal. Ataque fresco, texturado, boa acidez, repetem-se os aromas do nariz. Ótima persistência.

### GASTRONOMIA

Muita elegância e frescura, excelente para a transição peixe e carne, para peixes mais complexos e carnes ligeiras.

### ANÁLISES

Sulfitos:  $40 < SO_2 < 60$  mg/L (limite de sulfitos vinho biológico  $< 100$  mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico  $< 70$  mg/L). Sem glúten.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA