

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Tinta Negra dos Villões, IG Terras Madeirenses, Ilha da Madeira, Profetas e Villões, 2025.

CASTA: *Tinta Negra aka Molar (Colares), Saborinho (Açores), Tinta Bastarda (Canárias).*

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).

TINTA NEGRA DOS VILLÕES

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, onde está praticamente extinta, Saborinho nos Açores, que está em processo de recuperação, e Canárias, onde ganha o nome de Tinta Bastardo onde tem muito pouca expressão. Não confundir com a casta Bastardo (aka Trosseau), sua meia-irmã.

ÁLCOOL: 11% Vol.



VITICULTURA

Condução: latada.

Idade das Vinhas: cerca de 40 anos.

Solos: vulcânicos, leptossolos ou andossolos; pH entre 4.6 e 6.3 (neutro-básico).

Localização: proveniente de três parcelas, no Estreito de Câmara de Lobos e em São Vicente.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente na Ilha da Madeira e transportadas em caixas de 20kg para a Ilha do Porto Santo, onde foram selecionadas em mesa de escolha 30% cacho inteiro e 70% desengaçadas. A fermentação ocorreu espontaneamente, seguida de 40 dias de maceração.

ESTÁGIO

8 meses, 70% em barricas usadas de carvalho francês e 30% inox.

PRODUÇÃO

10 066 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em julho 2026.

NOTAS DE PROVA

Cor aberta rubi. 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.

ANÁLISES

Sulfitos: 45 <SO₂<70 mg/L

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

ENOLOGIA: ANTÓNIO MAÇANITA
JESSICA LEA MESQUITA