

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Listrão dos Profetas, DOP Madeirense, Ilha de Porto Santo, Profetas e Villões, 2022.

CASTA: Listrão.

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 LISTRÃO DOS PROFETAS

Este vinho Listrão dos Profetas provém dessas vinhas antigas com mais de 80 anos, no que é a nossa primeira tentativa neste terroir único.

VITICULTURA

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

Idade das Vinhas: mais de 80 anos.

Solos: calcários de textura franco-arenosa de pH>8.5.

PRODUÇÃO

2 270 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em agosto 2023.



VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas pela primeira vez 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: 12,5% Vol.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido, nariz intenso, salino, mineral, notas de pólvora e iodo. Na boca ataque cheio, texturado, os aromas repetem-se na retronasal. Super persistente.

GASTRONOMIA

Um vinho atlântico de solos calcários, que pede uma harmonização com produtos do mar, como vieiras, amêijoas, de casca rija, que no 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: 40 <SO₂ <70 mg/L

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA