

## FICHA TÉCNICA

### CASTA

Tinta Negra (aka Molar, Saborinho).

### HISTÓRIA DO VINHO

Este Rosé é produzido a partir da casta Tinta Negra. A casta Tinta Negra faz parte do encepamento antigo das ilhas madeirenses, sendo ainda hoje a base para os vinhos que fizeram famosa esta ilha. Fora das ilhas madeirenses é uma casta rara que se encontra apenas em regiões onde o mar está por perto, ganhando outro nome como Molar na região de Colares ou Saborinho na região dos Açores. No entanto, não deve ser confundida com a Negra Mole do Algarve, sendo uma casta distinta desta. O seu papel no passado parece ter sido para “corar” os vinhos brancos e dar-lhes uma certa aparência dourada apreciada à época. Aqui, testamos o potencial desta casta em Rosé.

### VITICULTURA

Condução: latada.

Idade das Vinhas: cerca de 40 anos.

Localização: 50% Estreito de Câmara de Lobos - lado sul da Ilha da Madeira e 50% São Vicente - lado norte da Ilha.

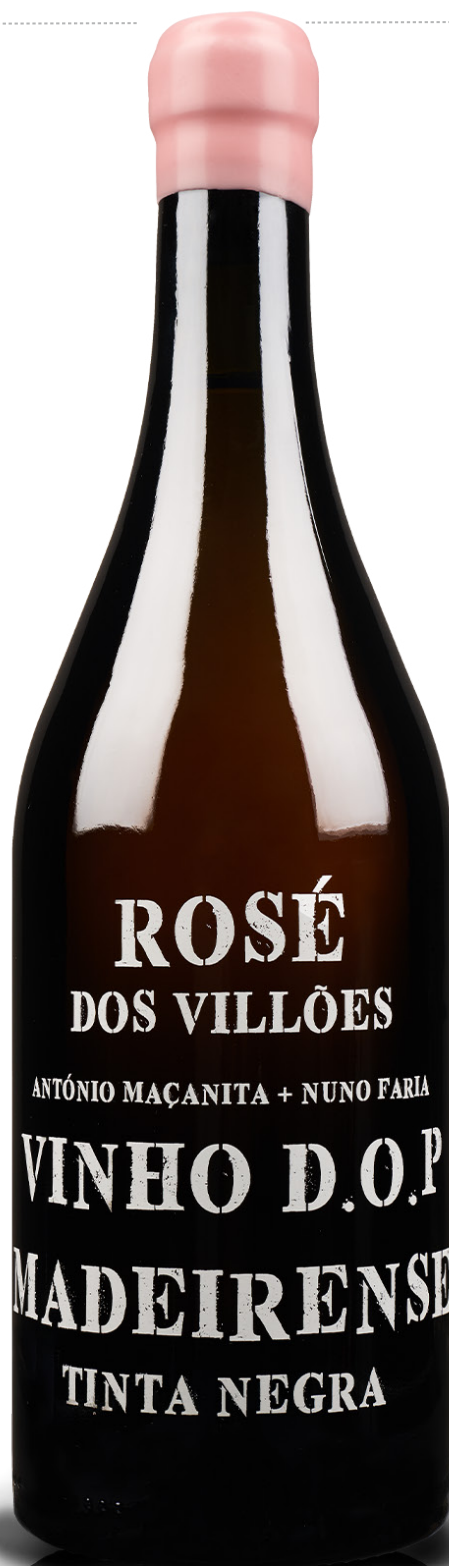
### PRODUÇÃO

6500 garrafas numeradas de 0,75L  
lançamento: março 2023.

ÁLCOOL: 12% Vol.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a <8°C para ser servido a <10°C e bebido a 12°C.



### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, transportadas em caixas de 35kg e selecionadas em mesa de escolha. Desengace sem esmagamento seguido de prensagem. Decantação após 24 horas, e fermentação em inox entre 14-16°C. Estágio sobre borras de 6 meses.

### NOTAS DE PROVA

Cor aberta ruby-rosa. Nariz intenso, notas de morango fresco esmagado, algum vegetal. Ataque fresco, crocante, acidez presente, com excelente salinidade. Ótima persistência.

### GASTRONOMIA

Rosé fresco, elegante e salino como poucos. Parceiro ideal de pratos de peixe, marisco e saladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.

### ANÁLISES

Sulfitos: 50<SO<sub>2</sub><70 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).  
Sem glúten.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA