

FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Tinta Negra dos Villões, DOP Madeirense, Ilha da Madeira, Profetas e Villões, 2022.

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: 12% 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, 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

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

PRODUÇÃO

6 600 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em agosto 2023.

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: 40 <SO₂> <70 mg/L

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA