



FICHA TÉCNICA

Como indicar na carta de vinhos:

António Maçanita, Verdelho dos Villões, DOP Madeirense, Ilha da Madeira, Profetas e Villões, 2024.

CASTA: Verdelho.

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).

VERDELHO DOS VILLÕES

O Verdelho é uma casta autóctone das ilhas, distinta dos "Verdelhos" do continente e partilhada com os vizinhos Açores.

Este Verdelho dos Villões vem de três vinhas da costa norte: uma no Seixal e duas vinhas no Vale de São Vicente.

ÁLCOOL: 12,0% Vol.

PRODUÇÃO

1 500 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em agosto de 2025.



VITICULTURA

Condução: espaldeira.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Solos: vulcânicos, leptossolos ou andossolos, de pH ácido.

Localização: Seixal e Vale de São Vicente, na costa norte da Ilha da Madeira.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente na Ilha da Madeira e transportadas em caixas de 40kg para a Ilha do Porto Santo. Seleccionadas em mesa de escolha, 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. O mosto fermentou em duas cubas de inox de 550L e uma barrica nova de 228L, em estágio total sobre borras durante 9 meses.

ESTÁGIO

9 meses, 85% em inox horizontal e 15% em barrica nova de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-citrino limpa. Aroma fresco, mineral/vulcânico, com alguma fruta tropical. Ataque tenso, boa frescura, com muita salinidade presente até ao fim.

GASTRONOMIA

Fresco, muito mineral e salino. Acidez alta, bom parceiro para frutos do mar e peixes gordos.

ANÁLISES

Sulfitos: SO₂T < 40 mg/L

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

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA