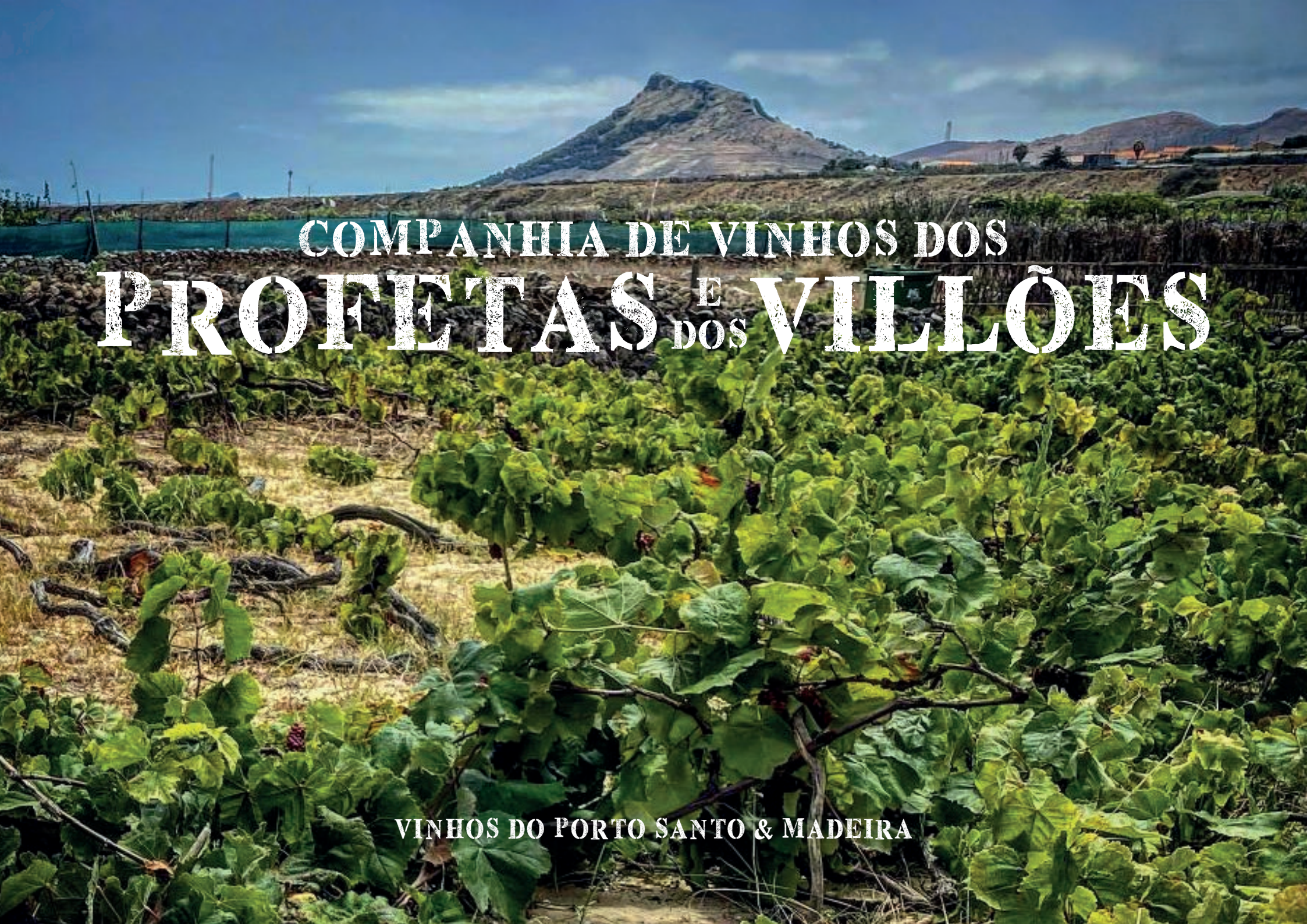


A photograph of a vineyard in a dry, hilly landscape. In the foreground, there are rows of grapevines with green leaves and some clusters of dark grapes. The ground is dry and yellowish. In the background, there is a large, prominent mountain with a sharp peak, and some smaller hills and buildings are visible under a blue sky with some clouds.

COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS^E DOS VILLÕES

VINHOS DO PORTO SANTO & MADEIRA

Porto Santo
(Profetas)



COMPANHIA DE VINHOS DOS
PROFETAS^EDOS VILLÕES



Madeira
(Villões)

COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS^E DOS VILLÕES

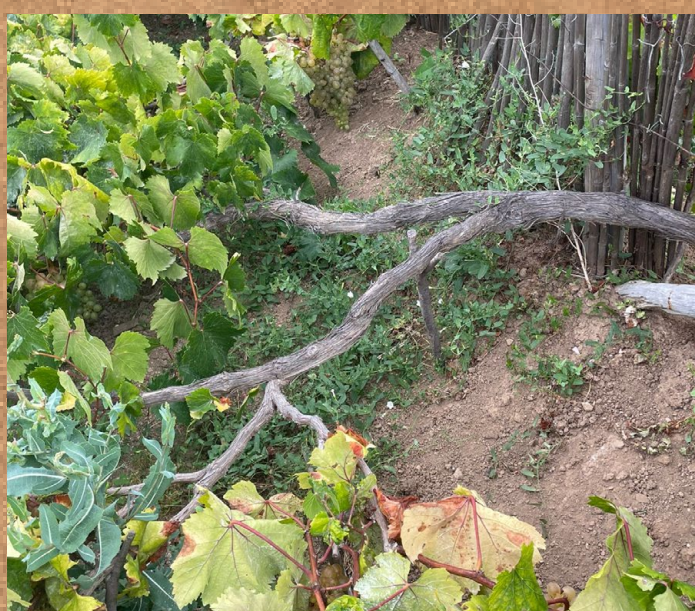
ANTÓNIO MAÇANITA + NUNO FARIA



Nos bastidores deste projeto estão Nuno Faria, madeirense e restaurateur (100 Maneiras®) e António Maçanita, considerado Enólogo do Ano 2018 e entusiasta de terroirs extremes, amigos há mais de 15 anos e que juntaram forças para explorar e celebrar o potencial destas ilhas encantadas numa garrafa de vinho.

Behind this wine, Nuno Faria, madeiran and restaurateur (100 Maneiras®), and António Maçanita, awarded Winemaker of the Year 2018 and explorer of extreme terroirs, friends for more than 15 years and have joined forces to celebrate and explore the potential of these enchanted islands.

COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS^E DOS VILLÕES



COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS^E DOS VILLÕES



COMPANHIA DE VINHOS DOS
PROFETAS^E DOS **VILLÕES**



LISTRÃO
do Porto Santo



LISTRÃO
Vinho da Corda



CARACOL
dos Profetas

CASTA

Listrão (aka Listan Blanco, Palomino Fino).

HISTÓRIA DO VINHO

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 residentes. 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. Este vinho Listrão, é de uma dessas vinhas com mais de 80 anos, no que é a nossa primeira tentativa neste terroir único.

VITICULTURA

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

Idade das Vinhas: Mais de 80 anos.

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

PRODUÇÃO

1497 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em Novembro 2021.

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 12°C.



VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 22 de Agosto na ilha de Porto Santo, escolhidas balde a balde e depois carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pelas 1h00 da manhã foram prensadas, em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO₂. No dia seguinte os vinhos foram trasfegados das borras primárias e colocados a fermentar em barricas usadas de 228 L de carvalho francês, onde ficaram em estágio durante 10 meses. De seguida os vinhos foram loteados e transportados para uma segunda adega para engarrafamento.

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 retonasal. Super persistente.

GASTRONOMIA

Um vinho atlântico de solos calcários, que pede uma harmonização com produtos do mar, como vieiras, amêijoas, de casca rijas, que na sua preparação incluem sabores quentes, como peixes semi-gordos já com alguma intensidade.

ANÁLISES

SO₂ = 64 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

CASTA

Listrão (aka Listan Blanco, Palomino Fino).

HISTÓRIA DO VINHO

O "vinho da corda" era uma das formas que antigamente se preparavam os "licorosos" antes da chegada da aguardentação nos meados do séc XVII. As vinhas, antes, plantadas mais junto ao mar conseguiam atingir outros graus de maturação, as uvas quase empassadas, permitiam um mosto naturalmente forte em álcool. A técnica consistia em depois em esmagar essas uvas num lagar, onde o primeiro vinho mais claro e fresco era chamado "a Flor", mas era a partir da última prensagem do vinho chamado "vinho da corda" que se espremia o mosto com mais sabor e com uma aparência mais dourada e carregada, tão na moda na altura. Este vinho da corda vem de uma dessas vinhas ensolaradas do Porto Santo e mostra o potencial desta ilha para estes vinhos ricos e naturalmente oxidativos.

A ilha do Porto Santo

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.

VITICULTURA

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

Idade das Vinhas: Mais de 80 anos.

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



VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 22 de Agosto, na ilha de Porto Santo, escolhidas balde a balde e depois carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pelas 1h00 da manhã foram prensadas, em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO₂. A partir da última fração da prensa "o mosto da Corda", foi trasfegado para um Pipo de 415 L de vinho Madeira para fermentar e estagiar durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo dourado, quase cobre, nariz muito intenso, sal caramelizado, algures entre um vinho Madeira e um Jerez, único e singular, com notas fêrricas, iodadas e intensas. Na boca muito encorpado, cheio, super concentração e muita persistência.

PRODUÇÃO

567 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em Novembro 2021.

ÁLCOOL: 14,3% Vol.

GASTRONOMIA

Pratos ricos e condimentados e apurado, como guizado de polvo, caldeirada.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e bebido a 14°C.

ANÁLISES

SO₂ = 47 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

CASTA

Caracol.

HISTÓRIA DO VINHO

A casta Caracol é uma das castas tradicionais da ilha do Porto Santo. Existem várias histórias e mitos sobre a sua potencial origem, como a de ter sido um tal Sr. Caracol que a terá trazido e plantado. No entanto a bibliografia científica parece relacionar esta casta com a casta "Cédres" das Canárias parece ter relação genética muito próxima com o Listrão, podendo eventual ser sua descendente. A pouca informação segura que temos é que existe no Porto Santo há mais tempo do que há memória.

A ilha do Porto Santo

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 residentes. 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 maresias por muros de crochet ou habilidosas estruturas de canas.

VITICULTURA

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

Idade das Vinhas: 40-80 anos.

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

ÁLCOOL: 12,5% Vol.



VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, no sábado 14 de Agosto na ilha de Porto Santo, e carregadas para camião de frio, para transporte de barco para a ilha da Madeira (visto não ser legal a sua vinificação no Porto Santo). Pelas 11h00 da noite foram escolhidas em mesa de escolha e prensadas em cacho inteiro, para depósitos de decantação dentro de um contentor frigorífico, sendo separadas três frações de prensagem, sem qualquer uso de SO₂. A primeira e segunda fração de prensa foram colocadas a fermentar em cubas de inox deitadas, sobre borras, de capacidade entre 250 L a 1000 L onde ficaram em estágio apenas 3 meses e engarrafado de seguida de forma a reter todo o seu potencial aromático.

PRODUÇÃO

4 267 garrafas numeradas de 0,75L lançadas em Novembro 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo pálido aberto. Nariz intenso, fresco, notas florais, combinadas com perfis de iodo e pólvora. Ataque fresco, crocante e com ótima frescura e acidez.

GASTRONOMIA

Excelente para pratos em frescura, ceviches, carpacios, ostras, ameijoas, peixes mais magros de grelha.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser bebido a 10°C.

ANÁLISES

SO₂ <60 mg/L (limite de sulfitos vinho biológico <150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico <90mg/L).

A photograph of a vineyard in a dry, hilly region. In the foreground, there are rows of grapevines with green leaves and some small, dark grapes. The ground is dry and yellowish. In the background, there is a prominent, rocky mountain with a sharp peak. The sky is blue with some clouds. The text "COMPANHIA DE VINHOS DOS PROFETAS E DOS VILLÕES" is overlaid on the image in a white, serif font.

COMPANHIA DE VINHOS DOS
PROFETAS ^E DOS **VILLÕES**