

O Feliz Acidente na Madeira

A descoberta do Vinho Madeira



Diz a lenda que o **Vinho Madeira** foi um acidente.

Porquê?

Bem, na era dos **descobrimientos**, numa longa viagem comercial à Índia, **os barris de vinho foram devolvidos** ao produtor madeirense, fazendo a viagem de volta à Ilha.

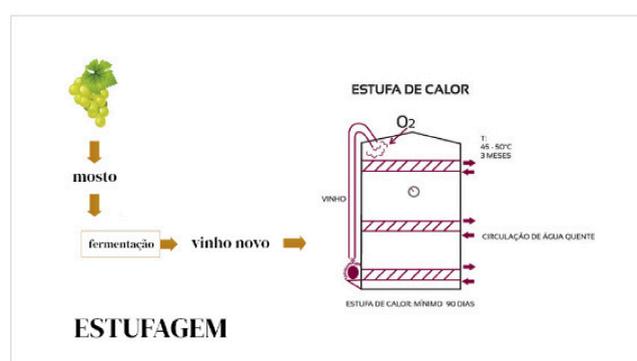
Já na **Madeira**, os produtores provaram o vinho e verificaram que o vinho estava diferente... estava **melhor!**

O que aconteceu?

Na viagem de ida e de volta, os navios atravessaram por **elevadas temperaturas tropicais** na zona do Equador e o vinho **aqueceu**, desenvolvendo propriedades diferentes dos vinhos da época.

Durante os séculos seguintes, tornou-se prática colocarem cascos em longas viagens de veleiro com a intenção de desenvolver o **caráter do vinho**.

Hoje em dia, este envelhecimento é replicado através dos métodos **Estufagem e Canteiro** nos armazéns de vinho da ilha.



Na **estufagem**, o enólogo **controla a temperatura de aquecimento** durante o envelhecimento.

O vinho é transferido para grandes tanques com o nome de **estufas**. É aquecido suavemente até **45°C**, onde se mantém até **4 meses**.

No **4º mês** o vinho é gradualmente arrefecido e colocado em cubas de madeira de cetim brasileira, para envelhecer durante **2 anos**.



O método **canteiro** produz vinho de **qualidade superior**.

O vinho é envelhecido em cascos de carvalho durante **4 anos**.

Os cascos são guardados nos pisos superiores da adega, para aquecer o vinho com a **temperatura do sol**.

Os cascos nunca estão 100% cheios para o vinho oxidar lentamente e criar o clássico **Madeira Bouquet** aromático, a nozes torradas e fumo de frutos secos.

Estes métodos dão origem a um **vinho fortificado**, monovarietal onde cada casta branca representa um dos **quatro estilos da Madeira**:

- **Seco**
- **Meio Seco**
- **Meio Doce**
- **E Doce**

Explore os diferentes Vinhos Madeira e **descubra** as suas diferenças.

EXPLORAR VINHOS MADEIRA



Copyright © 2023 Cave Lusa, Todos os direitos reservados.

Está a receber este email porque se encontra inscrito na newsletter da Cave Lusa Unipessoal LDA. Se deseja parar de receber newsletters, carregue em [remover subscrição](#) ou em [editar subscrição](#) para alterar as suas preferências. Para esclarecimentos adicionais poderá consultar a nossa [política de privacidade](#) ou enviar um email para online@cavelusa.pt.