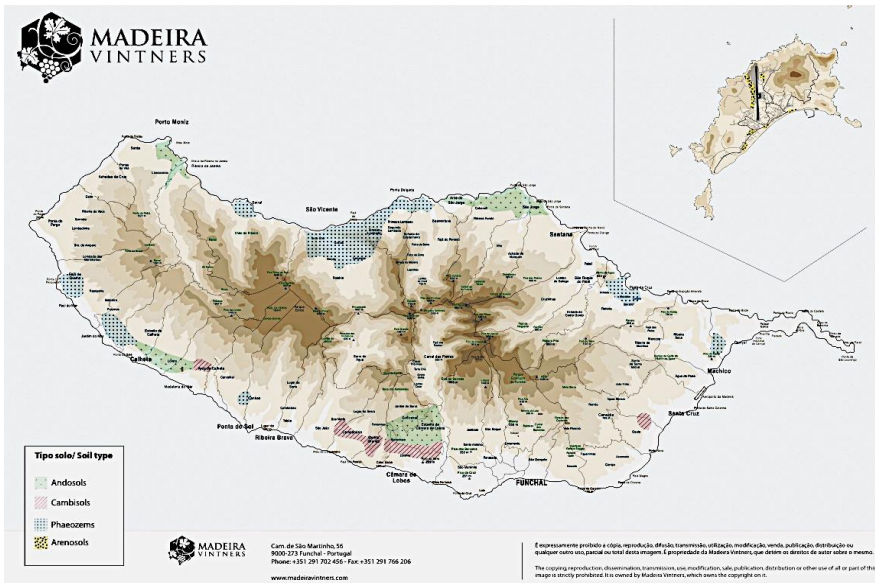


Madeira Vintners



O Vinho da Madeira é um vinho licoroso produzido na Região Demarcada da Madeira com denominação de origem Madeira, Vinho da Madeira, Madère, Vin de Madère, Madera, Madeira Wein, Madeira Wine, Vino di Madera, Madeira Wijn ou outras traduções aprovadas pelo IVBAM, IP.

Um Vinho com nome de uma

Ilha e uma Ilha com nome de um Vinho.

A CAF foi constituída a 02 de Abril de 1951, tendo por base o comércio por grosso de produtos e serviços necessários ao desenvolvimento regional da agricultura.

Em 2011, a CAF, operando no sector agrícola da Madeira, sofreu os impactos de toda a actividade agrícola. A viticultura é uma das principais actividades agrícolas da Região e uma percentagem significativa dos seus negócios estão, de forma indirecta, ligados a essa actividade.

Em 2012 a CAF faz a sua primeira Vindima em instalações arrendadas, colaborando, em parte, no escoamento de uvas, uma mais-valia para os agricultores madeirenses que conseguem ver o seu produto aproveitado, e, por outro, iniciando a sua actividade como produtora de Vinho Madeira.

No ano seguinte, em 2013, a CAF faz a sua segunda Vindima, primeira em instalações próprias, tendo elaborado contratos com viticultores de forma a garantir a boa qualidade das uvas e o seu escoamento.

Neste ano, com uma nova área de negócio, a CAF cria e regista a marca MADEIRA VINTNERS.

Em Abril de 2016, a MADEIRA VINTNERS lança o seu primeiro Vinho Madeira (VM) por ocasião do 65º aniversário da CAF.

A MADEIRA VINTNERS é constituída por uma equipa exclusivamente feminina. Desde o acompanhamento dos viticultores, o aconselhamento técnico, o processo de controlo e seleção, produção e comercialização, tudo é realizado por mãos de mulheres, visando a obtenção das características de excelência que o VM apresenta.

Uma equipa multidisciplinar e dinâmica, em constante aprendizagem.

Ainda o nosso primeiro VM não havia sido lançado e já havia ganho algumas distinções no âmbito do Concurso Internacional "Vino y Mujer 2016", em Madrid, março de 2016 - Prémio Diamante no Vinho Madeira meio seco, na categoria de vinhos generosos e uma Menção Honrosa no Vinho Madeira meio doce, também na mesma categoria.

Em 2017, a MADEIRA VINTNERS vê, uma vez mais, o seu esforço e dedicação reconhecidos com os seguintes prémios:

- Ouro, Madeira Vintners Meio Doce 2012 - XXIII Prémios Mezquita, Córdoba, Espanha;
- Ouro, Madeira Vintners Meio Seco 2012 - XXIII Prémios Mezquita, Córdoba, Espanha;
- Prata, Madeira Vintners Doce 2012 - XXIII Prémios Mezquita, Córdoba, Espanha;
- Medalha de Ouro, Madeira Vintners Doce 2012 - 41ª edição Challenge International du Vin, Bordéus, França.

Para homenagear as mulheres, a Madeira Vintners escolhe o dia 8 de março de 2018 (dia internacional da mulher) para lançar os seus primeiros Vinhos Madeira 5 anos. Estes vinhos também são distinguidos com os seguintes prémios:

- Diamante – Madeira Vintners 5 anos Doce, Concurso Internacional “Vino y Mujer 2018”;
- Diamante – Madeira Vintners 5 anos Seco, Concurso Internacional “Vino y Mujer 2018”;
- Diamante – Madeira Vintners 5 anos Meio Seco, Concurso Internacional “Vino y Mujer 2018”;
- Gran Mezquita – Madeira Vintners 5 anos Doce, XXIV Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2018;
- Oro – Madeira Vintners 5 anos Seco, Concurso Internacional XXIV Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2018
- Plata – Madeira Vintners 5 anos Meio Seco, XXIV Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2018;
- Plata – Madeira Vintners 5 anos Meio Doce, XXIV Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita 2018.

A Madeira Vintners apresenta os seus vinhos nos quatro tipos de graus de doçura, todos trabalhados a partir da mesma base – Tinta Negra 2012. Estes vinhos foram trabalhados nos vários perfis que o Vinho Madeira exige, apresentam uma cor natural, obtida pelo estágio em barricas de carvalho e primam pela subtileza e elegância dos vinhos sem adição de caramelo.

O primeiro vinho da Madeira Vintners com uma casta recomendada foi apresentado no final do ano de 2018. 100% da casta Malvasia é um vinho muito equilibrado e com um final de boca prolongado. O Malvasia 5 anos foi premiado com a medalha Grande Diamante no Concurso Internacional “Vino y Mujer 2019”, em Madrid.

A aposta da MADEIRA VINTNERS passa pela manutenção desta equipa feminina e na constante procura daquilo que o mercado pretende, mas precisamos de notoriedade para aliada à qualidade do nosso VM, sermos reconhecidos.

Vinhos Madeira Vintners



Vinho Madeira Doce

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 16,98%

Grau Baumé: 4,3

Açúcares totais: 114g/l

acidez total: 5,56g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: mel, uva passa, figo, torrefação, frutos secos.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude. A subtileza feminina sente-se neste vinho.



Vinho Madeira Meio Doce

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,04%

Grau Baumé: 3,4

Açúcares totais: 94g/l

acidez total: 5,94g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: frutos secos, carvalho, pimenta, baunilha, caril e algum verniz.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude. A subtileza feminina sente-se neste vinho.



Vinho Madeira Meio Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,16%

Grau Baumé: 2,3

Açúcares totais: 73g/l

Acidez total: 5,94g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: casca de laranja, mel, carvalho, pimenta, baunilha, caril e algum verniz.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude. Nota-se a sutileza feminina neste vinho.



Vinho Madeira Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 16,92%

Grau Baumé: 1,2

Açúcares totais: 55g/l

Acidez total: 5,40g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: casca de laranja, mel, carvalho, baunilha, caramelo, frutos secos.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude.

Vinhos Madeira Vintners 5 anos



Vinho Madeira 5 anos Doce

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,01%

Grau Baumé: 4,2

Açúcares totais: 115g/l

Acidez total: 6,62g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: nozes tostadas

Sabor: vinho redondo, aveludado, mais encorpado e cheio, com toques de fumadinho



Vinho Madeira 5 anos Meio Doce

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 16,92%

Grau Baumé: 3,2

Açúcares totais: 96g/l

Acidez total: 6,52g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: frutos secos

Sabor: vinho medianamente encorpado, muito encorpado, doce ao ataque com final de boca prolongado

Caminho de São Martinho, n.º 56

9000-273 Funchal - Portugal

www.cafmadeira.com

www.facebook.com/MadeiraVintners



Vinho Madeira 5 anos Meio Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 16,88%

Grau Baumé: 2,3

Açúcares totais: 78g/l

Acidez total: 6,62g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: frutos secos, nozes, casca de amendoim e algumas notas de amêndoa

Sabor: vinho muito equilibrado, redondo e final de boca doce



Vinho Madeira 5 anos Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,48%

Grau Baumé: 1,0

Açúcares totais: 55g/l

Acidez total: 6,49g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: uva passa e figo

Sabor: vinho limpo e muito bem definido, com comprimento de boca, bem encorpado e bom equilíbrio.



Malvasia 5 anos

Castas: 100% Malvasia

Uvas colhidas à mão em São Jorge (cerca de 150-200m de altitude). Através do processo de “canteiro”, este vinho envelheceu em cascos de madeira por 5 anos, tendo um envelhecimento oxidativo, nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais elevadas, o vinho desenvolveu aromas complexos e intensos.

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,5% vol.

Baumé: 4,4

Açúcares Totais: 136,8g/l

Acidez total: 7,31g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: Límpido

Cor: dourado

Aroma: mel, uva passa, figos, caramelo, frutos secos.

Sabor: boa acidez, final de boca prolongado, bem encorpado, vinho muito equilibrado e agradável.

Madeira Vintners



Listrão 5 anos - Papel

Castas: 100% Listrão

Na ilha do Porto Santo, as vinhas são rasteiras e rodeadas por muros chamados de “crochet”, protegendo-as do vento e maresia. Influenciadas por um clima árido, e cultivadas em solos arenosos e calcários, neste terroir único as uvas resultantes, que são colhidas à mão, amadurecem mais rápido, dando origem a um vinho doce.

Através do processo de “canteiro”, nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais altas, este vinho estagiou em cascos de madeira por 5 anos, pelo que, tendo um envelhecimento oxidativo, apresenta aromas complexos e intensos.

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 20 % vol.

Baumé: 4,1

Açúcares Totais: 113g/l

Acidez total: 4,84g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: Límpido

Cor: dourado

Aroma: laranja, caramelo, mel, uva passa

Sabor: Vinho bem encorpado, aveludado, bom equilíbrio entre doçura e acidez, final de boca prolongado.