

Fitapreta Tinto



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Alentejo
APELACJA	Alentejo VR
SZCZEP	Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Moreto, Tinta Carvalha
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino prezentuje intensywny, fioletowy kolor. W aromacie dominują świeże czarne owoce, takie jak jeżyny i śliwki, z dodatkowymi nutami suszonych ziół.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, bogate, z posmakiem czarnej porzeczki i jeżyna, z subtelnymi akcentami przypraw i delikatną dymnością. Finisz ujawnia mocne, okrągłe taniny.

Potrawy:

Grillowane mięsa, grillowane kiełbaski

António Maçanita jest jednym z najbardziej innowacyjnych i wpływowych winiarzy młodego pokolenia w Portugalii. Jego działalność obejmuje projekty w Alentejo i na Azorach.

W Alentejo prowadzi **Fitapreta**, rozpoczęte w 2004 roku we współpracy z Davidem Boothem, z celem wydobycia potencjału lokalnych winorośli. W 2016 roku Fitapreta zakupiła historyczny Paço do Morgado de Oliveira, który przekształcono w nowoczesną winiarnię. Wina Fitapreta charakteryzują się głębią smaku i szacunkiem dla lokalnych tradycji.

Na Azorach współtworzy **Azores Wine Company**, założoną w 2014 roku wraz z Filipe Rochą i Paulo Machado, mającą na celu ożywienie tradycji winiarskich na wyspie Pico. Maçanita angażuje się w odzyskiwanie rzadkich odmian winorośli, takich jak Terrantez do Pico czy Arinto dos Açores. Wina wyróżniają się świeżością, mineralnością i delikatną słonością.

Z kolei **Companhia dos Profetas e dos Villões** to projekt António Maçanity inspirowany wyjątkową kulturą i historią Madery oraz Porto Santo. Nazwa nawiązuje do lokalnych przydomków mieszkańców obu wysp — „Profetas” i „Villões” — podkreślając ich odrębność i silną tożsamość. Wina powstają z poszanowaniem atlantyckiego terroir, wulkanicznych gleb i tradycyjnych metod uprawy. Charakteryzują się świeżością, mineralnością oraz wyraźnym morskim charakterem typowym dla archipelagu Madery.

Filozofia Maçanity opiera się na odkrywaniu i promowaniu zapomnianych odmian winorośli oraz dostosowywaniu technik produkcji do specyfiki terroir, co sprawia, że jego wina są autentyczne i oryginalne.