

## Compahnia Tinta Negra DOS Villoes Madeira



<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Madera
<b>APELACJA</b>	Terras Madeirenses IGP
<b>SZCZEP</b>	Saborinho , Tinta Bastarda , Tinta Negra
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	10,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Vininova naturalnie

### Aromat:

Aromat jest intensywny i świeży. Dominują nuty świeżo rozgniecionych truskawek oraz czerwonych owoców, którym towarzyszy subtelna mineralność, wynikająca z wulkanicznego pochodzenia wina.

### Smak:

W ustach wino jest świeże i lekkie, z wyraźną kwasowością oraz dobrą strukturą. Pojawiają się nuty czerwonych owoców, szczególnie truskawki, które powracają w finiszu. Całość jest elegancka, soczysta i długo utrzymuje się na podniebieniu.

### Potrawy:

Stek z tuńczyka, paella z dziczyzną

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.

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.