

Fitapreta Branco Alentejo



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Alentejo
APELACJA	Alentejo DOC
SZCZEP	Roupeiro , Rabo de Ovelha , Alicante Branco , Arinto , Trincadeira
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W aromacie dominują intensywne nuty cytrusowe, głównie grejpfruta i cytryny, z subtelnymi akcentami białych kwiatów - akacji i jaśminu. Dodatkowo, wyczuwalne są delikatne nuty mineralne- kamień krzemieny, oraz subtelne akcenty orzechów piniowych.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne, z wyraźną kwasowością, która nadaje mu świeżości i struktury. Obecne są nuty białych owoców, takich jak gruszka i jabłko, z subtelnymi akcentami miodu i ziół. Finisz jest długi, z lekką słonością.

Potrawy:

Kurczak w ziołach, sałatka caesar

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.