

Vinha Centenaria Azores



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Azory
APELACJA	Açores IGP
SZCZEP	Alicante Branco , Verdejo , Arinto dos Açores
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W aromacie dominują nuty jodu, soli morskiej co świadczy o jego bliskim sąsiedztwie z oceanem. Te intensywne akcenty morskie są charakterystyczne dla win z wulkanicznych gleb Azorów. Dodatkowo, wyczuwalne są subtelne akcenty lipy, które wprowadzają element świeżości.

Smak:

Na podniebieniu wino jest skoncentrowane, gęste z wyraźną i długą. Obecność soli i jodu w smaku potęguje odbiór morskiego charakteru. Taniny są delikatne, struktura wina jest elegancka i dobrze zbalansowana.

Potrawy:

Wieprzowina po chińsku , tłuste ryby

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.