VININOVA

Açores Wine Company Arinto



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Azory
APELACJA	Pico Açores DO
SZCZEP	Arinto dos Açores
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Aromat świeży i czysty, z wyraźnymi nutami cytrusów. Pojawiają się akcenty grejpfruta oraz delikatna mineralność. Nos jest elegancki, lekki i bardzo świeży, z subtelnym morskim charakterem.

Smak:

W ustach wino jest bardzo świeże, wyraźnie mineralne i rześkie. Intensywna kwasowość podkreśla nuty cytrusów i grejpfruta. Całość jest lekka, precyzyjnam napięta i ze słonym oceanicznym charakterem.

Potrawy:

Dorada w soli, ostrygi

Więcej informacji:

Wino z apelacji Pico DO produkowane jest w 100% z Arinto dos Açores — szczepu odrębnego od kontynentalnego Arinto, mimo podobnej nazwy i wysokiej kwasowości. Krzewy rosną w szczelinach skał lawowych u podnóża wulkanu Pico, blisko oceanu. Przed słonym wiatrem chronią je kamienne murki *currais*, charakterystyczne dla krajobrazu winnic Pico wpisanego na listę UNESCO. Owoce zbiera się ręcznie do 20-kilogramowych skrzynek, selekcjonuje i tłoczy w całych gronach. Po 12 godzinach naturalnego klarowania moszcz fermentuje spontanicznie w poziomych zbiornikach stalowych o pojemności 600–1000 l. Wino dojrzewa w nich na drobnym osadzie; producent nie określa czasu dojrzewania.

Antonio Macanita

ANTÓNIO MAÇANITA
WINEMAKER

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.