

## Compahnia Tinta Negra dos Villões



|                       |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|
| KRAJ                  | Portugalia                             |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 12.00 st.C                             |
| REGION                | Madera                                 |
| APELACJA              | Terras Madeirenses IGP                 |
| SZCZEP                | Saborinho, Tinta Bastarda, Tinta Negra |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU    | 10,0 %                                 |
| RODZAJ                | Wytrawne                               |
| KOLOR                 | Czerwone                               |
| POJEMNOŚĆ             | 750 ml                                 |
| CERTYFIKATY           | 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:

Paella z dziczyzną, stek z tuńczyka

## Więcej informacji:

Tinta Negra dos Villões powstaje w projekcie António Maçanity i Nuno Farii, odkrywającym tradycyjne odmiany Madery i Porto Santo. Tinta Negra, znana przede wszystkim z win wzmacnianych Madeira, daje tutaj świeże, czerwone wino spokojne. Ta sama odmiana występuje jako Molar w Colares i Saborinho na Azorach. Winogrona pochodzą z trzech parceli w Estreito de Câmara de Lobos i São Vicente, z około 40-letnich krzewów rosnących na glebach wulkanicznych i prowadzonych na pergolach *latada*. Ręcznie zebrane owoce przewozi się na Porto Santo. Fermentacja przebiega spontanicznie, z udziałem 30% całych gron, a maceracja trwa 40 dni. Wino dojrzewa osiem miesięcy: 70% w używanych beczkach z francuskiego dębu, a 30% w zbiornikach stalowych. Powstało 10 066 numerowanych butelek.

## Antonio Maçanita

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.