

Companhia Sercial dos Villões



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Portugalia
REGION	Madera
APELACJA	Madeirense DOP
SZCZEP	Sercial
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Świeży, mineralny bukiet z wyraźnymi nutami cytrusów i subtelnym akcentem pitangi, czyli wiśni brazylijskiej. Owocowość jest delikatna i rześka, harmonijnie połączona z mineralnym tłem. Całość zachowuje wyrazistość i lekkość, zapowiadając wino o dużej energii oraz morskim charakterze.

Smak:

W ustach napięte, wytrawne i zdecydowanie świeże, z wysoką kwasowością oraz wyraźną słonością. Cytrusowy smak współgra z mineralnym profilem, a dojrzewanie na osadzie dodaje teksturze pełni. Długie, rześkie zakończenie podkreśla energię wina i pozostawia przyjemny, słonawy akcent.

Potrawy:

Ceviche, makrela, ostrygi

Więcej informacji:

Wino powstaje w projekcie António Maçanity i Nuno Farii, współwłaściciela restauracji 100 Maneiras. Nazwa nawiązuje do przezwisk mieszkańców wysp: „Profetas” z Porto Santo i „Villões” z Madery. Sercial, znany z wysokiej kwasowości, daje tu białe wino spokojne. Owoce pochodzą z około 30-letnich krzewów prowadzonych na pergolach w Seixal, na wulkanicznych glebach, 200 m n.p.m. i 700 m od oceanu. Ręcznie zbierane grona przewozi się na Porto Santo, gdzie są tłoczone w całości. Fermentacja przebiega spontanicznie, bez dodatku SO₂ do jej zakończenia. Wino dojrzewa dziewięć miesięcy na osadzie: 88% w poziomych zbiornikach stalowych, a 12% w nowej beczce z francuskiego dębu. Powstały tylko 4833 numerowane butelki.

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 wydobywania 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.