

Companhia Caracol dos Profetas “Fazendas da Areia”



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Portugalia
REGION	Madera
APELACJA	Madeirense DOP
SZCZEP	Caracol
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Intensywny bukiet cytrusów i skórki pomarańczy, uzupełniony charakterystycznymi nutami jodu oraz prochu strzelniczego. Mineralne, krzemienne tło dodaje głębi, a świeża owocowość nadaje całości lekkości. Aromat jest wyrazisty i złożony, z czytelnym morskim akcentem oraz dobrą intensywnością.

Smak:

Świeże, wytrawne i skoncentrowane, z wyraźną teksturą oraz delikatną oleistością. Cytrusowy charakter i słonawy akcent współgrają z kwasowością, która równoważy pełnię smaku. Intensywny środek podniebienia przechodzi w długie, mineralne zakończenie, zachowujące energię i przyjemną rześkość.

Potrawy:

Małże, risotto z owocami morza

Więcej informacji:

Caracol jest rzadkim szczepem, zajmującym według producenta około 10 ha wyłącznie na Porto Santo. Jego nazwa oznacza „ślimak” i może nawiązywać do dawnych opisów ślimaków pokrywających grona. „Fazendas da Areia” wskazuje wybrane parcele o piaszczystych glebach wapiennych. Krzewy mają 40–80 lat, rosną tuż przy ziemi i są chronione przed wiatrem murkami oraz trzcinami. Owoce zbiera się ręcznie, czasem w kilku przejściach, i tłoczy w całości. Spontaniczna fermentacja odbywa się na Porto Santo, bez dodatku SO₂ do jej zakończenia. Wino dojrzewa 11 miesięcy na osadzie w poziomych zbiornikach stalowych i beczkach o pojemności 228 l. Wyprodukowano jedynie **1966** numerowanych butelek.

Antonio Maçanita

ANTÓNIO MAÇANITA
W I N E M A K E R

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.