

# Antonio Madeira

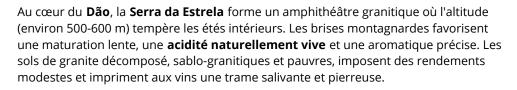
Né des hautes terres du Dão, Os Granitos 2020 conjugue tension alpine, fruits rouges et minéralité saillante pour une expression ciselée du granite et des vieilles vignes.



## Os Granitos 2020

Dao, Portugal

## Région et Vignobles



Os Granitos provient de **vieilles vignes complantées** (plus de vingt cépages rouges), dont un noyau de **Jaen**, **Baga** et **Tinta Amarela**, complétés par des variétés patrimoniales (Bastardo, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, entre autres). Le vignoble est cultivé selon des principes proches de la **biodynamie**, à la main et au cheval, avec une approche parcellaire visant à préserver l'identité du lieu. Le nom « Os Granitos » revendique cette géologie qui structure le vin autant que le paysage.



#### Vinification

Vendanges **manuelles** en petites caisses avec tri à la vigne. Les grappes sont **égrappées** puis subissent une **macération préfermentaire à froid (4-5 jours)** pour exalter le bouquet. La fermentation démarre avec **levures indigènes** en petits contenants (cuves/bacs ouverts), conduite en **infusion** douce : un pigeage manuel par jour, durant **12-14 jours**, pour extraire finesse et précision plutôt que puissance.

L'élevage vise la discrétion : **deux hivers en fûts français usagés** (principalement 400 -600 L), sans bois neuf, afin de polir la texture sans masquer le fruit ni la minéralité. Le vin est généralement **non collé et non filtré**, avec un soufre modéré à la mise. Cette conduite volontairement peu interventionniste respecte l'empreinte granitique et la fraîcheur propre aux altitudes de la Serra da Estrela.

Alcool :13,40 %

Composition: 100% Vieilles Vignes







## Os Granitos 2020

### Notes de dégustation

- Couleur : Rubis médium aux bords limpides, éclat net.
- Arômes: Cerise et myrtille sauvages, notes sanguines, marmelade d'orange, fleurs séchées et zeste, sur un fond de pierre concassée et d'herbes de garrigue.
- **Bouche** : Profil élancé et salivant ; fruits rouges et noirs juteux, tanins **fins et serrés**, acidité précise. Allonge sapide, minérale et légèrement saline, avec une rémanence florale/épice douce.

### Le saviez-vous?

Le nom **Os Granitos** (« les granites ») souligne l'exceptionnelle mosaïque granitique du site et sa **vieille vigne** complantée, reconnue par le domaine comme un véritable « grand cru » de la Serra da Estrela—où **Jaen** domine un ensemble de plus de vingt cépages autochtones.

### Accords mets & vin

- Carré d'agneau au romarin : les herbes échoient à l'aromatique ; l'acidité dynamise la texture.
- Canard rôti à l'orange et airelles : la touche d'agrume et de fruit rouge reflète le spectre aromatique du vin, tanins fins pour une viande plus riche.
- **Risotto aux champignons sauvages** : l'umami s'accorde à la trame pierreuse et à la finale saline.
- Fromage Serra da Estrela affiné : accord régional, sel et protéines amplifient fruit et longueur.



### Robert Parker (RP): 94 Points (2020)

The 2020 Os Granitos comes from a small plot of old vines on five different granite soils, what he calls a "grand cru" of the Serra da Estrela in Dão that delivers a wine full of energy, complex and elegant. It has a complex field blend, with 60% of the grapes being Tinta Amarela, Baga and Jaen and the rest Alicante-Bouschet, Tinta Pinheira, Negro Mouro, Marufo, Bastardo, Tinta Carvalha, Alfrocheiro and many others. It has 13.4% alcohol, a pH of 3.67 and 5.97 grams of acidity. Like all of the reds, it had a cold soak and a soft fermentation, an infusion with indigenous yeasts. It matured in used 225- and 500-liter oak barrels. The 2020s feel a little more closed, perhaps because of the higher concentration, and feel a little more rustic in the texture of the tannins. 880 bottles produced. It was bottled in August 2022. I tasted the 2021, and the wine is clearly one step above. Something to look for next year.



