



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.

Dão

D.O.P. SUB-REGIÃO SERRA da ESTRELA

ANTONIO MADEIRA



Os Granitos 2020

Dao, Portugal

Région et Vignobles

Au cœur du **Dão**, la **Serra da Estrela** forme un amphithéâtre granitique où l'altitude (environ 500-600 m) tempère les étés intérieurs. Les brises montagnardes favorisent une maturation lente, une **acidité naturellement vive** et une aromatique précise. Les sols de granite décomposé, sablo-granitiques et pauvres, imposent des rendements modestes et impriment aux vins une trame salivante et pierreuse.

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



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



D.O.P. SUB-REGIÃO SERRA da ESTRELA

ANTONIO MADEIRA

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 **fin 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 aïnelles** : la touche d'agrumes 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.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM