

Os Granitos 2017 - Tinto - Dão Serra da Estrela - António Madeira



2017 foi um ano seco, particularmente precoce, onde as vindimas decorreram com um mês de adiantamento, com condições climatéricas excecionais que permitiram vindimar uvas sãs e maduras.

Os Granitos 2017 é a expressão de uma parcela de vinha centenária de grande carácter.

Estamos perante o que poderíamos chamar de « Grand Cru » do Dão Serra da Estrela.

Nesta pequena parcela encontramos uma grande variação de solos, cerca de 5 tipos de solos, variando as cores e as texturas de granitos nas diferentes zonas da vinha.

Resulta um vinho complexo, mineral, fino e cheio de energia, mostrando um lado clássico do Dão Serra da Estrela.

VINIFICAÇÃO

A filosofia de vinificação esta focada na procura da expressão do terroir da Serra da Estrela. Como tal, não foi utilizado nenhum produto enológico a não ser doses muito baixas de sulfuroso.

A fermentação alcoólica realizou-se naturalmente com as leveduras indígenas em lagar.

Procurou-se pouca extração, trabalhando-se por «infusão» na procura da elegância e finesse característica da região.

A temperatura de fermentação foi regulada com sacos de gelo e o frio das noites serranas.

O vinho passou depois para barricas usadas, onde realizou a fermentação maloláctica até a primavera seguinte e estagiou durante 18 meses.

O engarrafamento foi efetuado em Agosto de 2019.

Estagiou a seguir mais 2 anos em garrafa, sendo lançado para o mercado 4 anos após a vindima.

NOTAS DE PROVA

Expressa o carácter e a elegância da terra que o viu nascer. Leva-nos a viajar no tempo para descobrir os aromas e sabores do sopé da Serra da Estrela, no Dão de antigamente.

Nariz puro, de grande identidade, complexo. Granito envolto de fruta de caroço, sensações de ervas aromáticas, flores e pinhal. Grande profundidade, boca fresca, tensa e saborosa, taninos de seda, finos. Final mineral e longo. Um « Grand Cru » do Dão Serra da Estrela.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR António Madeira REGIÃO Dão (Portugal) TIPO DE SOLO Granito

VINHA Parcela única IDADE DAS CEPAS 100 anos

CASTAS Field blend de mais de 20 castas autóctones de outrora, composto a 60% por Tinta Amarela, Baga, Jaen, nos restantes 40% encontramos Alicante-Bouschet, Tinta Pinheira, Negro Mouro, Marufo, Bastardo, Tinta Carvalha, , Alfrocheiro, e muitas outras.

ALTURA DO MAR 500m CONDUCÃO DAS VINHAS Guyot

PERÍODO DE VINDIMA Setembro 2017 FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Leveduras indígenas, lagar com temperatura controlada

MALOLACTICA Barricas usadas

ESTAGIO 18 meses em barricas usadas de carvalho austríaco de 500L

ENGARRAFADO Agosto 2019

ALCOOL (%) 14,2 PH 3,72 ACIDEZ TOTAL (G/L) 6,15 ACIDEZ VOLATIL (G/L) 0,77

SO2 LIVRE (MG/L) Inferior a 13 SO2 TOTAL (MG/L) 28 AÇÚCAR RESIDUAL (G/L) 0,4

MASSA VOLÚMICA (G/ML) 0,9897

PRODUÇÃO 680 garrafas

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Cordeiro, carnes vermelhas, carnes brancas, pato, bacalhau entre várias harmonizações.