



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Branco 2017

A história da Tapada do Chaves remonta ao início do século XX, quando a família Chaves plantou na sua pequena *tapada* as primeiras vinhas nas encostas da Serra de São Mamede, iniciando uma relação de paixão e de dedicação à terra. Localizada na freguesia de Frangoneiro, nos arredores de Portalegre, a Tapada do Chaves, acumula mais de um século de existência e assumiu um papel proeminente na criação da região demarcada no Alentejo com os seus vinhos de origem protegida.

Na Tapada do Chaves encontram-se duas das mais velhas parcelas de vinha do Alentejo, em produção, com registos nos anos de 1901 para a vinha tinta e em 1903 para a vinha branca.

Com 60 hectares de terra e 32 de património vitícola, a *tapada* situa-se sobre um maciço de granito e a uma altitude generosa, numa zona fortemente influenciada pela orografia e pela cobertura agroflorestal, num microclima decisivo para a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos. Trata-se de um lugar singular pelo seu património e pelo seu potencial.

Castas: Arinto, Assario, Fernão Pires, Tamarez e Roupeiro

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 14,5°; Acidez total (g/l) – 4,8; pH – 3,6; Açúcares totais (g/l) – 0,9

Vinhas: Vinha Velha (1903); Vinha do Castanheiro (2007)

Vindima: O ano de 2017 caracterizou-se por uma Primavera e Verão muito secos no Alentejo, sem precipitação e com baixa humidade no solo. Ano com registo de temperaturas muito elevadas durante longos períodos.

Estas condições climatéricas originaram ciclos vegetativos curtos, fraco vigor vegetativo e maturações precoces, iniciando-se a vindima no dia 18 de Agosto.

O ano favoreceu as regiões de maior altitude e mais frescas, onde o equilíbrio entre produção e expressão vegetativa constituíram a base para a produção de vinho brancos equilibrados e de elevada exuberancia aromática.

Vinificação: Vindima proveniente dos talhões clássicos existentes na tapada e também da vinha do “Castanheiro”, plantada em 2007 a cerca de 400 m de altitude. Escolha manual da uva, realizada bago a bago, que permitiu obter elevado controlo na homogeneidade qualitativa desde o início do processo produtivo.

Procedeu-se à prensagem da uva, seguida de clarificação do mosto por gravidade - pelo método tradicional a baixa temperatura. As fermentações ocorreram em depósitos de aço inoxidável, a temperatura controlada e recorrendo a leveduras neutras, conseguindo-se desta forma preservar a tipicidade e expressão do *terroir*.

Estágio: Durante 6 meses em depósito, sobre borra fina com batonnage periódica. Durante 3 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2018 a 2030

Temperatura de serviço: 14°C

Notas de prova @fev2019: Cor citrina com laivos dourados. Aroma intenso e complexo, com fruta fresca a dominar e suaves notas de flor de laranjeira. Na boca é elegante e complexo, equilibrado, com volume, frescura e mineralidade, terminando de forma rica e elegante com persistência.

Enologia: Pedro Baptista