



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Tinto 2011 – Vinhas Velhas

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: Trincadeira e Tinta Francesa

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15%; Acidez total (g/l) – 5,5; pH – 3,55; Açúcares totais (g/l) – 0,6

Vinhas: Vinha Velha (1901)

Vindima: O ano de 2011 caracterizou-se por um equilíbrio da precipitação ao longo do ano, permitindo um ciclo vegetativo bastante equilibrado e bom desenvolvimento geral. A temperatura quente verificada neste ano foi amena nesta região, possibilitaram uma maturação muito lenta e equilibrada. Obtiveram-se vinhos extremamente elegantes e equilibrados, com grande frescura e elevado potencial de longevidade.

Vinificação: Vindima manual proveniente da vinha velha tinta plantadas na tapada em 1901. Escolha manual da uva, realizada bago a bago, que permitiu obter elevado controlo na homogeneidade qualitativa desde o início do processo produtivo. Seguiu-se desengace total, maceração peculiar a frio durante 5 dias e fermentação natural realizada em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 30 dias, precedendo estágio em barricas com desenvolvimento espontâneo da fermentação malolática.

Estágio: Durante 18 meses em barricas de carvalho português e carvalho francês. Durante 24 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2019 a 2035

Temperatura de serviço: 16°C

Notas de prova @fev2019: Cor rubi concentrada. Aroma fresco e intenso de frutos vermelhos com notas de flor de esteva e trufa. Na boca é complexo e elegante, com fruta complexa, acidez firme e taninos robustos mas bem integrados. O final é longo, cheio e persistente, repleto de fruta.