

TAPADA DO CHAVES



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Reserva tinto 2014

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 com Denominação 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 de 1903 para a vinha branca.

Com 60 hectares de área total 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: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15º; Acidez total (g/l) – 5,4; pH – 3,59; Açúcares totais (g/l) – ≤1

Vinhas: Vinha das Malhadas; Vinha das Moutas; Vinha Velha (1901)

Vindima: O ano de 2014 caracterizou-se por uma primavera de baixa precipitação e um verão quente com elevadas amplitudes térmicas entre dia e noite. As uvas atingiram a sua maturação óptima de forma equilibrada no final do mês de setembro, com a vindima a ser realizada antes das primeiras chuvas de outono - bastante intensas e prejudiciais em algumas regiões continentais. Obteve-se assim elevada expressão de fruta nos vinhos brancos e tintos, com destaque para a concentração e frescura nos vinhos tintos proporcionadas pelo ano.

Vinificação: Vindima manual proveniente dos vários talhões existentes na Tapada entre os 350 e 400 metros de altitude. 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 pelicular 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 12 meses em madeira de carvalho português e francês, seguido de 24 meses em garrafa.

Data aconselhada para consumo: 2019 a 2035

Temperatura de serviço: 18°C

Notas de prova @jul2019: Cor granada forte. Aroma muito fresco e intenso, sobressaindo os frutos silvestres, a compota e algumas notas balsâmicas. Na boca apresenta grande estrutura, com taninos robustos, volume e acidez firme, surgindo notas de bosque, esteva, frutos vermelhos e alguma trufa. Final complexo e elegante, com fruta e complexidade persistentes.