



[www.tapadodochaves.pt](http://www.tapadodochaves.pt)

## DOC Alentejo - Portalegre

### Branco 2018

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 agroflorestral, 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, Antão Vaz e Fernão Pires

**Tipo de Solo:** Granítico

**Dados analíticos:** Álcool (%) – 13º; Acidez total (g/l) – 5,3; pH – 3,26; Açúcares totais (g/l) – 0,8

**Vinhas:** Vinha do Castanheiro

**Vindima:** O Inverno de 2017/18 foi classificado de frio e seco, com valores de temperatura média e precipitação inferiores ao valor normal. No entanto, o ano de 2018 foi marcado pelo longo período de temperaturas acima dos 40 graus durante o mês de Agosto. Estas condições climáticas originaram atrasos substanciais no ciclo vegetativo das vinhas, com maturações mais tardias em cerca de 3 semanas. O ano prejudicou de forma severa as vinhas mais jovens existentes por todo o Alentejo, favorecendo as regiões de maior altitude e mais frescas, e principalmente os vinhedos mais antigos, melhor adaptados a variações climáticas e a situações de stress, como os existentes na Tapada do Chaves.

**Vinificação:** Vindima proveniente de 3 talhões da Vinha do Castanheiro, a cerca de 400 m de altitude. Escolha manual da uva, realizada bago a bago de forma intensiva, permitindo salvaguardar todo o potencial qualitativo da vindima branca.

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 9 meses em depósito, sobre borra fina com batónnage periódica. Durante 12 meses em garrafa.

**Data aconselhada para consumo:** 2020 a 2040

**Temperatura de serviço:** 14°C

**Notas de prova @jul2020:** Cor cítrica com nuances douradas. Aroma intenso e complexo, muito cheio. Domina a fruta fresca, aroma de melão e fruta branca madura, com notas muito elegantes de flor de laranjeira e algum fósforo a fazer sobressair o lado mineral. Muito equilibrado, untuoso e de acidez vibrante, termina cheio, muito persistente e rico em fruta.

**Enologia:** Pedro Baptista

**Produtor:** Tapada do Chaves – Sociedade Agrícola e Comercial, Unipessoal, Lda