



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre Branco 2008 – 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: Arinto, Assario, Fernão Pires, Tamarez e Roupeiro

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) -14º; Acidez total (g/l ac. tart.) – 5,6; pH – 3,18; Açúcares totais (g/l) – 1

Vinhas: Vinha Velha (1903)

Vindima: No ano de 2008 registou-se um Inverno e Primavera frios e húmidos, embora de baixa pluviosidade por todo o Alentejo. Estas condições climatéricas originaram inicialmente ciclos vegetativos mais tardios, obtendo-se cachos e bagos de tamanho mais reduzido.

O Verão, apesar do início bastante quente e abrupto, teve temperaturas elevadas constantes e normais, com dias quentes e noites frias, favorecendo a maturação equilibrada da uva.

Vinificação: Vindima manual proveniente da vinha velha branca plantadas na tapada em 1903. 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: Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2018 a 2028

Temperatura de serviço: 14ºC

Notas de prova @mar2019: Cor palha, cítrica. Aroma complexo e intenso, com notas de fruta tropical e frutos secos. Na boca é cheio e exuberante, domina a complexidade e a fruta madura muito elegante, com uma acidez vibrante e fresca. Harmonioso no final, intenso na fruta e persistente.