



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

## DOC Alentejo - Portalegre

### Branco 2021

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 (%) – 14,5; Acidez total (g/l ác. tartárico) – 5,8; pH – 3,17; Açúcares totais (g/l) – 1,8

**Vinhas:** Vinha do Castanheiro

**Vindima:** A vindima de 2021 foi extraordinária, se por um lado o Inverno foi frio e chuvoso, conseguindo-se uma essencial acumulação de precipitação e reservas durante o repouso vegetativo das vinhas, por outro, a Primavera e o início de Verão, normalmente quentes, foram períodos amenos e frescos. Dias com temperaturas moderadas e noites frias contribuíram para uma grande expressão de fruta, obtendo-se uva com níveis excecionais de acidez e equilíbrio. A vindima da uva branca iniciou-se a 17 de Agosto, com mostos que sobressaíram pela sua frescura e elegância aromática.

**Vinificação:** Vindima manual proveniente de 3 talhões da Vinha do Castanheiro, situada a cerca de 400 m de altitude. Escolha manual de uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace. 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 batônage periódica. Durante 12 meses em garrafa.

**Data aconselhada para consumo:** 2023 a 2031

**Temperatura de serviço:** 14°C

**Notas de prova @Junho 2023:** Cor verde cítrica. Perfil aromático clássico sem madeira, intenso e complexo. Domina a fruta branca madura, alguma erva seca e casca de laranja, com delicadas notas floral. Bastante volumoso e untuoso na prova, intenso na fruta com acidez firme e uma mineralidade muito subtil. Com muito carácter, termina muito longo, com fruta, volume e elegância.

**Enologia:** Pedro Baptista e Duarte Lopes