

# TAPADA DO CHAVES



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

## DOC Alentejo - Portalegre

### Branco 2024

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, Antão Vaz, Fernão Pires e outras

**Vinha:** Vinha do Castanheiro

**Tipo de Solo:** Granítico

**Dados analíticos:** Álcool(%) – 12,5; Acidez total(g/l ác. tartárico) – 6,0; pH – 3,10; Açúcares totais (g/l) – 1,0

**Valor energético:** 75 kcal/100ml (312 kJ/100ml)

**Vindima:** Um ano de grande qualidade, com precipitação no Inverno e temperaturas menos extremo durante a Primavera e Verão, marcado no entanto pela forte pressão fúngica, causada pela humidade elevada e temperaturas amenas. As noites frescas ajudaram a obter maturações equilibradas na uva, sobressaindo os mostos brancos e roses com grande volume e maior acidez, proporcionando vinhos brancos elegantes e extraordinariamente frescos, de grande expressividade varietal. A vindima de 2024 iniciou-se no dia 3 de Setembro.

**Vinificação:** Vindima manual proveniente de 3 talhões da Vinha do Castanheiro, situada a cerca de 400 m de altitude. Escolha de uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace. Clarificação estática 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, procurando preservar a autenticidade e a expressão do *terroir* das vinhas da Tapada do Chaves.

**Estágio:** Durante 9 meses em depósito, sobre borra fina com *batonnage* periódica. Durante 12 meses em garrafa.

**Data aconselhada para consumo:** 2025 a 2039

**Temperatura de serviço:** 14°C

**Notas de prova @Abril. 2026:** Cor verde cítrica. Aroma fiel ao Alentejo clássico sem madeira, fruta intensa, cheio e complexo. Fruta branca madura, ameixa, pêra, com alguma erva seca e suaves notas florais. Volumoso e untuosos qb, é intenso na fruta, com uma acidez firme e uma mineralidade muito subtil. Termina muito longo, com volume, elegância carácter.

**Enologia:** Pedro Baptista e Duarte Lopes