



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

## DOC Alentejo - Portalegre

### Branco 2019– 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, Malvasia Fina, Fernão Pires, Tamarez e Roupeiro

**Tipo de Solo:** Granítico

**Dados analíticos:** Álcool(%) -14,5; Acidez total(g/l ác. tart.) – 5,9; pH – 3,17; Açúcares totais (g/l) – 0,8

**Vinhas:** Vinha velha (1903)

**Vindima:** No ano de 2019 assistiu-se a um período vegetativo com climatologia bastante seca. Apesar dos períodos de chuva intensa durante a Primavera, que obrigaram a um acompanhamento atento do estado das vinhas, o Verão foi quente e seco, com registo de temperaturas extremas durante alguns dias ao longo da maturação. As reservas de água no solo permitiram maturações equilibradas, preservando acidez e expressão aromática. A vindima foi mais tardia que no ano anterior, mais próxima da média dos últimos anos, tendo-se prolongado até ao mês de Outubro para as castas mais tardias.

**Vinificação:** Vindima manual proveniente da vinha velha plantada na Tapada em 1903. Escolha manual da uva, seguida de prensagem em cachos inteiros, sem desengace. Clarificação do mosto por gravidade, a baixa temperatura. Fermentação em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, a temperatura controlada e recorrendo a leveduras neutras, conseguindo-se desta forma preservar ao máximo a tipicidade e expressão do *terroir*.

**Estágio:** Durante 6 meses em depósitos de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês, com batonnage. Em garrafa durante 24 meses.

**Data aconselhada para consumo:** 2022 a 2034

**Temperatura de serviço:** 14°C

**Notas de prova @nov2022:** Cor palha, cítrica. Aroma intenso, muito elegante, fruta madura e frutos secos, fósforo e flor de laranjeira. Complexo e de grande volume, fruta muito expressiva, com acidez firme e equilibrada. Final longo e rico, muito carácter.

**Enologia:** Pedro Baptista

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